

Cocotte de rôti de porc aux pommes et sauce au cidre brut

Par Régál



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Abordable
Temps de préparation	20 min
Temps de cuisson	1 heure 5 min

Catégories : Plats, Fruits, Régionaux, Viandes et volailles

Envie d'un petit plat d'automne bien réconfortant ? Testez notre recette facile de rôti de porc au cidre et aux pommes ! Mariant des saveurs sucrées et salées, ce plat familial régalerà tous vos convives.

Pour 6 personnes

Ingrédients

1 Rôti de porc de 1,2 kg
3 Pommes bio
10 g Beurre
1 Oignon
1 Gousse d'ail
4 brins Thym
1 feuille Laurier
75 cl Cidre
1 c. à soupe Fond de veau
Huile d'olive
Sel et poivre

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de rôti de porc au cidre** en pelant et en éminçant l'**oignon**. Faites chauffer le **beurre** et un peu d'**huile** dans une cocotte et faites dorer le **rôti de porc** à feu vif de tous les côtés.
- 2 Retirez-le de la cocotte, baissez le feu, ajoutez l'oignon et laissez-le suer 5 min, sans coloration. Remettez le rôti, **salez et poivrez**. Ajoutez le **bouquet garni** (**thym, laurier**), **1 cuillère à soupe de fond de veau** et l'**ail** pelé et pressé. Versez le **cidre** et portez à ébullition. Baissez le feu, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 30 min.
- 3 Lavez les **pommes**, coupez-les en quartiers et ôtez les pépins. Ajoutez-les dans la cocotte et poursuivez la cuisson 20 min. Servez bien chaud.

Quel vin servir en accompagnement de ce rôti de porc au cidre ?

Ce plat se mariera bien avec du **vin blanc sec** plutôt « **jeune** », comme un Faugères, un Vacqueyras, un Saint-Joseph... Sinon, vous pouvez opter pour un **vin rouge fruité de la Loire** par exemple.

Si vous avez aimé cette recette facile, découvrez aussi comment faire un rôti de porc au four bien moelleux :