

Régal

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

Par Régal



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

Ingédients

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 :