

ROTI DE PORC AU CIDRE

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 1 h 30 min
- **Calories** : Moyen
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- 1,2 Kg de rôti de porc dans l'échine
- 300 g de lardons fumés
- 40 cl de cidre brut
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 2 càs d'huile
- Sel, poivre

Etapes de préparation

1. Peler les oignons et les gousses d'ail, les hacher Les faire revenir puis faire dorer à la place, sur tous les côtés, le rôti avec 1 càs d'huile pendant 10 à 15 minutes. Remettre le mélange oignons, lardons.
2. Préchauffer le four à 150°C (th5).
3. Verser le cidre, salé, poivrer. Cuire au four à couvert 1 h en surveillant le niveau de jus de cuisson. Ajouter si nécessaire un peu d'eau. Retirer le couvercle et cuire encore 15 à 20 pour bien dorer le rôti.

