

Rouelle de Porc au cidre

Nombre de personnes :

6

Temps de cuisson :

1h30 à 2h00

Ingrédients

- 1 rouelle
- 1/2 litre de cidre brut
- Ail, Thym
- 50 gr de beurre
- 4 à 5 pommes Reinette ou Golden

Etapes de la recette

Piquez à l'ail la rouelle (2 gousses en petits éclats). Salez et poivrez sur les 2 faces. Installez la rouelle dans un plat à four, bien à plat. Saupoudrez de thym puis versez dessus le cidre (1/2 de litre).

Disposer sur la viande 50 gr de beurre en lamelles.

Mettez au four à thermostat 7 (180° à 200°) entre 1h30 et 2 heures.

Retournez la rouelle à mi-cuisson et arrosez-la avec la sauce assez souvent.

Pelez les pommes, retirez le cœur et les pépins. Coupez-les en quartiers.

Une demi-heure avant la fin de la cuisson, ajoutez-les autour de la rouelle et poursuivez la cuisson en couvrant le plat avec un papier alu.

Servez la rouelle coupée en tranches entourée de sa garniture de pommes.

Le conseil de votre boucher

Vous pouvez aussi réaliser cette recette avec un simple rôti de porc.

Partager sur

FACEBOOK