

Rouelle de porc de Noel au figues et/ou aux pruneaux

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
- Quelques figues et/ou pruneaux

Etapes de la recette

Salez et poivrez la rouelle sur ses 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.

Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, ajoutez les fruits 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.

Partager sur

FACEBOOK