

# Rôti de porc

## *aux poires et raisins secs*

Mets à cuire le rôti. Chauffe l'huile dans une cocotte, ajoute les lardons et le rôti. Fais-le dorer 5 minutes. Saupoudre le rôti de sel et de poivre, ajoute le Thym, Laurier, Romarin. Verse le cidre et le bouillon, Couvre et laisse cuire 30 minutes. Prépare les légumes. Épluche les carottes et les poires, puis coupe-les en morceaux. Au bout des 30 minutes de cuisson, ajoute les morceaux de carottes et prolonge la cuisson de 30 minutes. Ajoute les poires et les raisins secs et prolonge la cuisson de 15 minutes. (Facultatif) Hors du feu, ajoutez la crème épaisse dans la cocotte, puis mélangez-la au bouillon. Parsème de persil ciselé.



### **Pour 4 personnes**

1 filet mignon	épaisse (Facultatif)
100 g de poitrine fumée coupée en lardons	50 cl de cidre
5 poires (Suivant la grosseur)	50 cl de bouillon de légumes
6 carottes	4 c. à soupe d'huile d'olive
Quelques brins de persil	3c. à soupe de raisins secs
2 c. à soupe de crème	Thym , Laurier Romarin
	Sel et poivre