

ROTI DE PORC SAUCE POMME-MUSCADE

Pour 8 personnes

Préparation 20 mn

Cuisson 2 à 3 H.

2 kg de rôti de porc

125 g de beurre

2 grosses pommes

rouges

1 oignon

1 gousse d'ail

1 cuil. à soupe de

beurre

1 cuil. à soupe de fécule

de pomme de terre

½ cuil. à café de

muscade en poudre

1 pincée de poivre blanc

25 cl de cidre

Sel

Faire cuire le rôti au four à 200° C pendant 2 à 3 H.

Pour la sauce, faire cuire les pommes non épluchées en morceaux, l'oignon et l'ail finement hachés dans le beurre. Ajouter la fécule de pomme de terre, la muscade et le poivre blanc. Ajouter ensuite le cidre et laisser cuire encore quelques minutes.

Découper le rôti et verser la sauce dessus avant de servir.