



Rôti de porc au cidre et à la courge

Ingrédients :

1 rôti de 800 grammes environ
800 grammes de courge (potiron, buternut ...)
1-2 oignons
50 grammes de raisins secs
3 dl de cidre
1,5 c.s. de moutarde
2 c.s. de feuille de thym
1,5 c.c. de sel
poivre
farine

Préparation :

- Mélanger la moutarde, les feuilles de thym, le sel et un peu de poivre
- Badigeonner la viande, saupoudrer un peu de farine
- Dans une cocotte, faire revenir le rôti sur toutes les faces dans un peu d'huile
- Mouiller avec le cidre, baisser le feu, laisser mijoter à couvert 45 minutes
- Éplucher la courge et l'oignon, couper en morceaux
- Ajouter courge, oignons et raisins secs, poursuivre la cuisson 45 minutes (ajouter un peu d'eau si nécessaire)

