

RÔTI DE PORC À LA MOUTARDE ET AU MIEL

INGRÉDIENTS (POUR 5 PERSONNES)



1 kg
de rôti de porc



1 c.à.s
de moutarde



1 gousse
d'ail pressée et dégermée



1/4 l
de bouillon de volaille



2 oignons
coupés en rondelles



2 c.à.s
de miel



sel, poivre
du moulin



1h00



5 personnes



Aussi bon chaud que froid !

LA RECETTE

1. Combinez l'ensemble des ingrédients, à l'exception du rôti et des rondelles d'oignons.
2. Appliquez généreusement la sauce sur le rôti et disposez-le délicatement sur les rondelles d'oignons.
3. Ajustez l'assaisonnement selon vos préférences.
4. Intégrez le bouillon, recouvrez le rôti, puis placez le tout au four préchauffé à 180°C pendant environ 30 minutes.

Ajoutez un bon pain à votre plat



Le Clos des Saumanes 2021
Côtes du Rhône (Bio)

La Cave des Sommeliers

La suggestion du caviste