

## ***Rouelle De Porc Au Cidre***



Nombre de personnes : 4

### **Ingrédients**

1 rouelle de porc de 1 kg - 8 pommes de terre - 1/2 litre à 75 cl de cidre doux -1 grosse cuill à soupe bombée de moutarde -2 feuilles de laurier -2 cuill à soupe d'huile -30 g de beurre salé -25 g de farine - 2 oignons - 3 gousses d'ail - thym

### **Préparation**

Piquez la rouelle de porc avec l'ail épluché et coupé en morceaux.

Faites-la revenir dans 2 cuill à soupe d'huile d'olive avec l'oignon épluché et coupé en lamelles. Faites dorer de tous les côtés. Ajoutez 75 cl de cidre doux.

Saupoudrez de thym et ajoutez 2 feuilles de laurier, salez et poivrez. Laissez cuire à feu très doux pendant 2 h. Remuez et retournez la viande tous les quarts d'heure.

Une demi-heure avant la fin de la cuisson, ajoutez 8 pommes de terre lavées et coupées en morceaux (pas trop gros). Elles cuiront dans le bouillon au cidre.

Pendant ce temps faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez ensuite la farine et mélangez bien. Laissez refroidir.

Lorsque la rouelle est cuite (après 2 heures), versez doucement dans la casserole 1/2 louche après 1/2 louche le bouillon, sur la préparation beurre-farine et mélangez bien.

Enlevez la viande et les pommes de terre de la sauteuse et réservez-les au chaud.

Versez le contenu de la casserole dans la sauteuse puis ajoutez une grosse cuillerée à soupe bombée de moutarde, mélangez bien et laissez cuire une minute.

Versez la sauce sur la rouelle de porc et les pommes de terre. Dégustez bien chaud.