

## ***Roti De Porc Au Cidre Et Aux Pommes***



Nombre de personnes : 4

### Ingrédients

800 g de rôti de porc dans le filet - 8 pommes- 1 gousse d'ail - 1 feuille de laurier- 1 branche de thym - 15 cl de cidre brut - 4 cuill à soupe de crème fraîche - 2 cuill à soupe d'huile - ½ cuill à café de sucre roux en poudre - poivre.

### Préparation

Préparation : 20 minutes - Cuisson : 45 minutes

Préchauffer le four à 210°C (th.7).

Peler puis presser la gousse d'ail dans un bol. Mélanger à l'huile.

Mettre le rôti dans un plat allant au four. A l'aide d'un pinceau, le badigeonner de cette huile. Poivrer.

Poser à côté du rôti la feuille de laurier et la branche de thym. Enfourner et laisser cuire 25 minutes. Arroser le rôti, en deux ou trois fois, de la moitié du cidre.

Eplucher les pommes. Les couper en quartiers, retirer le cœur et les pépins.

Les disposer autour du rôti. Les arroser de jus de cuisson et les poivrer. Saupoudrer de sucre en poudre. Enfourner à nouveau et laisser cuire pendant 15 minutes encore, en arrosant deux ou trois fois.

Retirer du four le rôti et les pommes. Réserver au chaud sur un plat de service

Jeter l'huile de cuisson. Verser le reste du cidre dans le plat à cuisson.

Porter à ébullition et racler le fond du plat à l'aide de la spatule, afin de décoller tous les sucs de cuisson. Ajouter la crème fraîche. Laisser bouillir et épaissir légèrement.

Verser dans une saucière