

Rôti de porc à la bière et à la cannelle

Plat

Un plat complet avec porc et légumes

Couverts : 8

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 90 minutes

Ingrédients

Rôti de filet de porc **1.5kg**

Carottes **1kg**

Pied de céleri branche **x1**

Oignons **x2**

Bière **30cl**

Gousse d'ail **x1**

Miel **1 c. à café**

Huile d'olive **2 c. à soupe**

Bâtons de cannelle **x2**

Sel / Poivre

Préparation

Eplucher et tailler les carottes en rondelles. Laver, effiler, tailler le céleri en morceaux. Peler et émincer les oignons.

Peler et piquer la gousse d'ail coupée en 4 dans le rôti.

Installer le rôti dans un plat à gratin avec les légumes autour, répartissez les bâtons de cannelle brisés, verser le miel, l'huile, et la moitié de la bière. Saler et poivrer.

Enfourner à Th 7 (210°), 35/40 min par 500g de viande, en arrosant de temps en temps.

Une fois cuit, débarrasser le rôti et les légumes, vider la graisse et verser le reste de la bière dans le plat, racler et porter à ébullition, servir chaud.