

Rôti de porc à la Normande et sa sauce au camembert.



Préparation : 15 minutes
Cuisson : 1 h 30 environ

Ingrédients :

1 rôti de porc de 1 kg (j'ai pris du filet)
500 ML de cidre brut.
1 petit camembert.
1 oignon.
3 gousses d'ail écrasées.
Sel.
Poivre.
1 cuillère à soupe rase de maïzéna.

Préparation :

Assaisonnez le rôti de porc et le faire dorer dans la cocotte sur toutes ses faces avec l'oignons coupé en 4 et la gousses d'ail.

Déglacez avec le cidre et retirer du feu.

Mettre le couvercle et cuire à four préchauffé à 180° pendant 1 h 30 environ (tout dépend de l'épaisseur du rôti).

Surveiller la cuisson et ajouter de l'eau si nécessaire pour qu'il y ait toujours un peu de jus.

A la fin de la cuisson retirer le rôti réserver.

Mettre le camembert coupé en morceaux dans la cocotte.

Chauffer à feu doux tout en fouettant pour faire fondre le fromage et homogénéiser la sauce si votre sauce et liquide liez avec la maïzéna.

Servir le rôti en tranche avec la sauce accompagné de grosses frites.