

## Rôti de porc à la moutarde et au miel



**Temps de préparation : 10 minutes**

**Temps de cuisson : 60 minutes**

**Ingrédients (pour 6 personnes) :-**

- 1 rôti de porc de 1,2 kg environ
- 1 cuillère à soupe de moutarde de dijon
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 gousse d'ail pressée et dégermée ou 1 cuillère à café d'ail en poudre
- sel et poivre au goût
- 2 oignons coupés en rondelles
- 1/4 l de bouillon de volaille

### **Préparation de la recette :**

Mélanger tous les ingrédients ensemble, sauf le rôti et les rondelles d'oignons.

Badigeonner le rôti de cette sauce et le coucher sur les oignons. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Ajouter le bouillon, couvrir le rôti et mettre au four à 180°C (thermostat 6) pendant environ 1h30.

Pour vérifier la cuisson, piquer avec un cure-dent. S'il pénètre facilement, le rôti est à point.