Le rôti de porc bio pommes poires cannelle

Les ingrédients pour 2

1 rôti de porc bio 400/500 grs
30 grs de beurre
2 belles pommes bio
2/3 poires bio
2 oignons bio rouge de préférence
1 cs de cannelle
Sel poivre

Preparation 15 mins Cuisson 1h Difficulté 1





On prépare le rôti

Dans un plat assez large, on dispose le rôti de porc bio, on le sale, on le poivre, et on y dépose des morceaux généreux de beurre. On l’enfourne au four préalablement chauffé à 160°. Il y cuira tout doucement 1h.

> Pendant que le rôti de porc cuit tranquillement, on découpe en rondelles fines les oignons bio et on les fait caraméliser dans une poêle avec un peu de d’huile bio.





On pèle les fruits bio et on découpe pommes et poires bio en gros carrés prêts à rejoindre à mi cuisson notre rôti de porc bio qui commence à embaumer la cuisine.





Voilà 30 minutes que notre rôti se dore la pilule au four, il est temps d’y ajouter les pommes, les poires et les oignons bio, et de parsemer le tout généreusement de cannelle. On réenfourne le tout.

On sert ce rôti de porc bio et ses fruits pommes poires , qui se sont délitées et ont parfumé la cuisson, avec une petite purée, ici carotte patate douce, mais un écrasé de pommes de terre bio est aussi bienvenue. Et comme je rentrais d’Allemagne, j y ai ajouté ici des spätzles, pâtes aux œufs délicieuses.

