

Rôti de Porc Accompagné d'un Chutney aux Pommés fait Maison



Ingrédients:

- 5 tasses de pommes coupées en dés (nous utilisons deux sortes de pommes, des tendres (Macintosh) et des fermes (Gala))
- 1 ½ tasse d'oignons blancs coupés en dés
- 1/2 tasse de cassonade
- ¼ tasse d'eau
- 3 cuil. à table de vinaigre de cidre
- 1 cuil. à table d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût
- 1 bok choy
- 1 rôti de porc

Chutney:

1. Peler et évider les pommes, coupez-les en dés et réserver
2. Faire la même chose avec les oignons et réserver dans un bol séparé
3. Dans une casserole Dutch Oven, à feu moyen, ajouter l'eau et la cassonade, laisser dissoudre et lorsque l'eau disparaît, vous obtenez un caramel, c'est le temps d'ajouter les pommes
4. Mettre le feu à basse température et laisser compoter les pommes
5. Dans une autre casserole, ajouter de l'huile d'olive et les oignons à feu médium bas et caraméliser pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient brun doré
6. Ajouter les oignons aux pommes en ajoutant le vinaigre de cidre et le poivre en même temps
7. Laisser mijoter pour 15 minutes afin que tous les ingrédients cuisent ensemble

Bok choy :

1. Dans une autre casserole, amener l'eau à ébullition
2. Ajouter le bok chou pendant 5 minutes
3. Égoutter et assaisonner avant de servir
4. Réserver pour le rôti

Rôti de Porc : Vous pouvez utiliser n'importe quelle coupe de rôti de porc. Nous avons utilisé un rôti d'épaule.

1. 15 minutes par livre à 300F
2. Éponger le rôti et assaisonner avec du sel et du poivre
3. Mettre le rôti dans une rôtissoire et placer au four préchauffé
4. Lorsque la température atteint 140F à l'intérieur du rôti, c'est qu'il est prêt
5. Retirer du four et laisser reposer pendant 10 minutes avant de le couper

Servir le rôti avec le chutney et le bok choy. Bon appétit !