

## Rôti de Porc au Cidre



### Ingrédients

- 1 rôti de longe de porc d'environ 675 g (1 ½ lb)
- 2 gousses d'ail, tranchées finement
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre
- 2 oignons, émincés
- 250 ml (1 tasse) de cidre
- 3 pommes, pelées, épépinées et coupées en deux
- 3 poires, pelées, épépinées et coupées en deux
- 2 branches de romarin frais
- Sel et poivre

## Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 170 °C (325 °F).
2. À l'aide de la pointe d'un couteau, faire des incisions dans le rôti et y insérer les tranches d'ail.
3. Dans la rôtissoire de fonte émaillée, dorer le rôti dans le beurre. Saler et poivrer. Réserver sur une assiette.
4. Dans la même rôtissoire, dorer les oignons. Saler et poivrer. Ajouter le cidre et remettre le rôti dans la rôtissoire. Couvrir et cuire au four environ 30 min.
5. Réduis la température du four à 180 °C (350 °F). Ajouter les pommes, les poires, le romarin et poursuivre la cuisson 30 minutes. Laisse-le reposer 15 minutes.
6. Servir le rôti en morceaux avec les pommes et le jus de cuisson.