



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

ROTI DE PORC AUX KIWIS

difficulté : ● / prix : € / temps de préparation : ⌚⌚

Oui, oui, vous avez bien vu : le kiwi est un produit local ! Et quand il se marie avec du porc, vous obtenez un savoureux plats acidulé aux couleurs de l'hiver !

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 rôti de porc de 800 g
4 kiwis + 2 pour la décoration
8cl d'Anjou Blanc
1 oignon

2 gousses d'ail
1 c à c de fond de veau
moutarde
thym, laurier
sel et poivre

Progression

Préchauffez votre four à 210°C.

Pelez vos kiwis et coupez-les en deux. Réservez.

Pelez et coupez grossièrement l'oignon. Réservez.

Pelez également les gousses d'ail, coupez-les en deux et ôtez le germe. Réservez.

Mélangez le vin blanc, la moutarde et le fond de veau. Réservez.

Mettez votre rôti de porc dans un plat allant au four et entourez-le des kiwis, de l'oignon et des gousses d'ail.

Ajoutez les branches de thym et les feuilles de laurier, puis arrosez le tout du mélange vin blanc - fond de veau - moutarde.

Enfournez 15 minutes à 210°C.

Les 15 minutes passées, diminuez la chaleur de votre four à 180°C et laissez cuire encore 40 minutes environ.

Une fois le rôti bien cuit, réservez-le au chaud dans un papier aluminium. Ôtez les branches de thym et les feuilles de laurier et mixez le contenu du plat.

Tranchez ensuite votre rôti puis dressez vos assiettes en utilisant les kiwis conservés en début de recette.

Ajoutez un peu de sauce dans chaque assiette puis servez aussitôt accompagné de purée de pommes de terre par exemple.

Conseil accord met et vin

Servir avec le reste de l'Anjou blanc utilisé pour la préparation.

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)