

Rôti de porc aux prunes et au miel



1 kg de rôti de porc (cou ou épaule)
2 gousses d'ail

$\frac{3}{4}$ cc de sel
poivre
romarin ou épices à viande
1 cs d'huile

4 cs de miel
2 à 3 cs de raisins secs
2 dl de sauce de rôti liée
10 petites pommes de terre

20 prunes (type Reine-Claude)

Préchauffer le four à 250°C.

Fendre les gousses d'ail, enlever le germe si nécessaire.

A l'aide d'un couteau tranchant pratiquer 4 entailles dans le rôti et y glisser l'ail.

Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Badigeonner le rôti et le mettre au four dans une cocotte ou dans un plat allant au four.

Rôtir 20 à 30 min. à 250°C.

Dégraisser si nécessaire.

Ajouter le miel, les raisins secs et la sauce de rôti au fond du récipient de cuisson.

Laver, éplucher, couper les pommes de terre en deux selon la grosseur. Ajouter autour du rôti.

Poursuivre la cuisson 20 min. à 250°C à couvert.

Laver les prunes, les couper en deux, les dénoyauter et les déposer autour du rôti. Poursuivre la cuisson 20 min. à 180°C **à découvert**.

Au besoin, lier la sauce avec un peu de sauce liée ou de maïzena express.