

ROTI DE PORC AU MIEL ET A LA PUREE D'AIL



Pour 8 personnes

Ingrédients :

1,6 kg de rôti de porc dans le filet

150 g de miel d'acacia

2 kg d'oignons

1 c à c de thym en poudre

2 c à c de curry

Huile d'olive

16 têtes d'ail

20 g de beurre

20 cl de vin blanc sec

Peler et découper les oignons en rondelles et les répartir dans un grand plat allant au four. Saupoudrer les oignons de curry et couvrir de miel.

Déposer le rôti sur les oignons, le badigeonner d'huile d'olive et de thym. Saler et poivrer.

Enfourner dans un four froid et laisser cuire 1h30 à 180° en arrosant de temps en temps avec le jus.

Dans une casserole, faire chauffer le vin blanc à feu moyen. Ajouter les têtes d'ail non épluchées. Saler et poivrer. Couvrir et laisser cuire 45 minutes à feu doux.

Une fois les têtes d'ail cuites, les passer au presse-purée en ajoutant le beurre.

Servir le rôti bien chaud accompagné des oignons confits au miel et la purée d'ail à part.