

# Rouelle de porc butternut rôtie et pomme fruit

## **Ingrédients :**

1 rouelle de porc  
1 butternut  
2 pommes  
3 gousses d'ail non épluchées  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
20 cl de vin blanc sec  
1 c. à café de miel  
1 bouillon cube  
Thym, Romarin, Sel et Poivre



## **Préparation:**

Déposez la rouelle de porc dans le plat allant au four  
Pelez la courge butternut et enlever les pépins, coupez-la en cubes.  
Disposez les cubes de butternut autour de la viande.  
Coupez la pomme en 4 et ôtez les pépins, gardez la peau.  
Disposez les gousses d'ail non épluchées dans le plat.  
Arrosez avec l'huile d'olive, le vin, et ajoutez le bouillon cube émietté.  
Saupoudrez du thym, ajoutez la branche de romarin et le miel dilué dans un peu d'eau chaude.  
Enfournez pour 30 min environ th 7, arrosez régulièrement avec le jus.  
Baissez la température du four à th 6, puis ajoutez le verre d'eau.  
Prolongez la cuisson de 15 min supplémentaires, en arrosant régulièrement la viande.  
Découpez la viande et servez avec les morceaux de courge et de pomme.