



Rôti de porc AUX DEUX MIRABELLES

**Un rôti de porc
dans le filet
100 gr de mirabelles
séchées
400 gr de mirabelles
fraîches
1 cuiller à soupe
de miel liquide
20 gr de beurre
1 cuiller
à soupe d'huile
Sel, poivre**

**Préparation ; 2 mn
Cuisson : 1h20**

Allumer le four thermostat 6,
Dénoyer les mirabelles séchées,
Faire des entailles dans le rôti, le farcir de mirabelles
séchées,
Le huiler et le poser dans un plat allant au four,
Saler, poivrer et le faire cuire pendant 1 heure en le
retournant de temps en temps.
A ce moment là, ajouter le miel, et laisser cuire encore
15mn,
Puis dénoyauter les mirabelles et les cuire 2 mn dans le
beurre, poivrer et retirer du feu.
Lorsque le rôti est cuit, le découper en tranches et
servir chaud accompagné des mirabelles.