

ROTI DE PORC AUX ANANAS

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- ROTI DE PORC	900g
- ANANAS	12 tranches (sirop)
- BEURRE	pour la cuisson
- MOUTARDE	un peu
- SEL	
- POIVRE	
- CASSONADE BLANCHE	1 c à soupe

Recette:

- Faites rissoler le rôti de porc sur toutes les faces dans un peu de beurre. Salez et poivrez.
- Tapissez alors les faces du rôti avec de la moutarde.
- Ajoutez les ananas en tranches ainsi que tout le sirop et la cassonade. Laissez mijoter sur feu doux pendant 45 minutes.