



## Rôti de porc aux oranges

### Ingrédients :

1 rôti de porc de 800 g (filet ou épaule)  
2 grosses oranges  
3 oignons rouges  
1 pincée de cannelle  
2 c. à soupe de Muscat  
Sel et poivre du moulin  
Huile d'olive

### Préparation :

Lavez les oranges. Prélevez le zeste d'une des oranges.

Épluchez et découpez en quartier le restant en conservant le jus.

Dans une cocotte, faites revenir le rôti dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit doré de chaque côté. Réservez-le.

Dans la même cocotte, ajoutez ensuite les oignons émincés et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils roussissent légèrement.

Ajoutez les zestes d'orange et le jus réservé.

Si nécessaire ajoutez un peu d'eau de façon à recouvrir l'ensemble.

Salez, poivrez et saupoudrez d'une pincée de cannelle.

Incorporez le rôti dans la cocotte et laissez cuire à couvert 50 min à 1 heure environ à feu doux. Pour éviter que la sauce n'attache au fond, rajoutez éventuellement un peu d'eau.

5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les quartiers d'orange, ainsi que le Muscat.

À la fin de la cuisson, découpez le rôti en tranches et nappez-le de sauce et de quartiers d'orange. Servez-le accompagné de riz ou de pommes de terre vapeur.

Bon Profit!