

## Rôti de porc aux prunes et au miel



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Préchauffer le four à 180°C - thermostat 6

Piquer le rôti avec les deux gousses d'ail.  
Le déposer dans un plat allant au four.

Eplucher les vitelottes, les laver et les couper en fines tranches.

Laver les prunes, les dénoyauter, les couper en tranches.

Autour du rôti, disposer les pommes de terre vitelottes ainsi que les prunes tranchées.

Ajouter les raisins, le miel, le sel, le poivre et une grosse noisette de beurre.

Préparer le bouillon de volaille, le verser sur le rôti et enfourner la préparation environ 1h, en tournant le rôti à mi-cuisson. Surveiller qu'il dore doucement et arroser l'accompagnement avec le jus de cuisson.

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 rôti de porc
- 20 prunes Blue Whale
- 10 pommes de terre vitelottes
- 4 cuillères à soupe de miel
- 2 poignées de raisins secs
- 25cl de bouillon de volaille
- 2 gousses d'ail
- Beurre
- Sel et poivre
- Possibilité d'ajouter des olives vertes