



## Rôti de porc caramélisé aux pommes et aux airelles

### Ingrédients :

1 rôti de porc de 1,2 kg  
6 petits oignons rouges  
4 pommes  
150 grammes d'airelles fraîches  
3 c.s. de sucre brun  
3 c.s. de miel liquide  
1 c.s. de sauce soja  
1 c.s. de vinaigre de pommes  
1 c.c de mélange 4 épices  
1 c.c de sel  
40 grammes de beurre

### Préparation :

- Mélanger le miel, la sauce soja, le vinaigre de pommes, les 4 épices et le sel dans un petit bol
- Mettre le rôti dans un plat, arroser avec le mélange au miel et répartir avec une cuillère ou un pinceau sur tout le rôti
- Couper le beurre en morceau et répartir sur la viande
- Mettre le plat dans le four préchauffé à 210-220 degrés 10 minutes
- Eplucher les oignons et les couper en 8 quartiers
- Ajouter les oignons dans le plat, mélanger avec la marinade, Arroser le rôti, poursuivre la cuisson 45 minutes
- Ajouter les pommes et les airelles, saupoudrer avec le sucre, mélanger
- Terminer la cuisson, 20-25 minutes

