

Porc au chou

- Pour : **4 personnes**
- Durée : **2 h 20**

Ingrédients pour Porc au chou :

- 500 g de rôti de porc
- 100 g de lard maigre
- 3 cuil. à soupe de saindoux
- 1 petit chou vert
- sel

- poivre

Porc au chou :

- Dans une cocotte, faire revenir le lard coupé en morceaux dans un peu d'huile. Ajouter le rôti ficelé et le faire dorer sur toutes les faces. Saler, poivrer.
- Hacher le chou grossièrement. Le *blanchir* pendant 10 minutes, l'égoutter et le rajouter autour de la viande. Saler à nouveau légèrement et cuire à feu doux pendant 1h45.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Servir accompagné de pommes vapeur.

Rôti de porc à la cannelle

- Pour : **6 personnes**
- Durée : **1 h 45**

Ingrédients pour Rôti de porc à la cannelle :

- 1 kg de rôti de porc ficelé et bardé dans le filet ou l'échine
- 4 oranges
- 50 g de raisins secs
- 2 c. à soupe de câpres
- 1 petit oignon
- 1 grosse gousse d'ail
- 1 grosse c. à café de cannelle
- 1 grosse c. à café de gingembre en poudre
- 1 grosse c. à soupe d'huile d'olive
- sel

- poivre

Rôti de porc à la cannelle :

- Saler et poivrer le rôti; le rouler dans la cannelle et le gingembre.
- Dans une cocotte, chauffer l'huile avec l'ail écrasé.
- Y faire dorer la viande sous toutes ses faces. La retirer et ajouter l'oignon haché.
- Dès qu'il a fondu, l'égoutter et le presser pour éliminer l'excédent de graisse. Le remettre dans la cocotte avec le rôti.
- Mouiller avec le jus de 3 oranges et 15 cl d'eau. Couvrir. Laisser cuire 1 h 15 à feu très doux, en arrosant régulièrement le rôti.
- Retirer l'ail, ajouter les raisins secs et les câpres. Faire cuire encore 15 min.
- Couper le rôti en fines tranches, puis le reconstituer en alternant raisins et câpres, entre chaque tranche.
- Entourer des tranches de l'orange restante.