



# WILLIAM

CIDRE PREMIUM CIDER

## Rôti de porc au cidre William

### INGREDIENTS

1 rôti de porc de 500 g  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
8 échalotes  
473ml de cidre William  
1 branche de laurier  
sel  
poivre



### Préparation

1-Peler les échalotes et les couper en deux dans le sens de la longueur.  
Verser l'huile d'olive dans une cocotte et faire revenir les échalotes et le rôti pour qu'il soit doré sur toutes les faces.

2-Arroser avec le cidre William, saler et poivrer. Ajouter le laurier et fermer la cocotte.  
Laisser cuire à feu moyen 15 minutes.

Découper le rôti et disposer dans un plat avec les échalotes.  
Servir bien chaud !

### Conseils

Pour les plus pressés, coupez le roti en petits cubes pour une cuisson plus rapide (10 minutes).  
Pour une sauce plus onctueuse, vous pouvez ajouter une cuillère de crème fraîche.

Dégustez avec un Cidre William !