

# Couronne de porc aux raisins

## Ingrédients pour 6 personnes

sel et poivre  
4 c. à soupe huile  
24 petits oignons blancs  
25 cl bouillon de volaille  
25 cl vin blanc  
100 g raisins secs blonds  
1 tasse xérès  
50 g amandes effilées  
1 kg rôti de porc dans le filet

# Faites bien chauffer l'huile dans une cocotte. Mettez-y le rôti à dorer de toute part, sur feu assez vif.

# Versez-y ensuite 2 cuillerées à soupe d'eau. Salez, poivrez. Couvrez et laissez cuire doucement de 1h15 à 1h30 en retournant la viande plusieurs fois au cours de la cuisson.

# Pendant ce temps, mettez les raisins secs à tremper dans le xérès.

# Faites cuire les petits oignons dans le bouillon et le vin blanc mélangés, pendant 20 minutes environ.

# Quand le rôti est cuit, coupez-le en tranches et disposez-les en couronne sur un plat; réservez au chaud;

# Mélangez les oignons très soigneusement égouttés, les raisins secs, le xérès. Faites chauffer pendant 3 minutes et versez au centre du plat de service. Parsemez d'amandes effilées et servez bien chaud.

Préparation: 20 mn cuisson: 1h30mn

Le bon conseil: Les petits oignons surgelés conviennent parfaitement pour cette recette.

Classification: porc (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 17.08.2006

Enregistré par: démo