Couronne de porc au sirop d'érable, pommes et raisins rouges rôtis



Facile | 1 h 20. | 8/9 pers.

Ingrédients:

- ❏ 1 couronne de porc de ± 1,5 kg
- ❏ 4 pommes
- ❏ 400 g de raisin rouge
- ❏ 2 citrons bio
- ❏ 4 échalotes
- ❏ 5 gousses d'ail
- ❏ 4 grandes feuilles de sauge
- ❏ 1 brin de romarin
- ❏ 2 dl de sirop d'érable
- ❏ Huile d'olive
- ❏ Poivre
- ❏ Sel

Préparation:

1. Sortez la couronne de porc du frigo 30 à 60 min avant de la cuire.
2. Préchauffez le four à 170 °C. Placez la couronne de porc dans un très grand plat. Épluchez les échalotes et séparez les bulbes. Disposez-les autour de la viande et arrosez-le tout d'un filet d'huile d'olive. Poivrez, salez et faites cuire 25 min au four.
3. Pendant ce temps, faites chauffer le sirop d'érable dans un poêlon et laissez-le mijoter 2 min. Ajoutez le zeste finement râpé des citrons, les feuilles de sauge, le brin de romarin et les gousses d'ail entières (non épluchées et légèrement écrasées). Retirez du feu et ajoutez le jus d'1 à 2 citrons, selon votre goût. Laissez reposer.
4. Coupez les pommes en quartiers et retirez les trognons (ne les épluchez pas). Séparez le raisin en petites grappes. Mettez le tout autour de la couronne de porc, poivrez et salez. Arrosez avec le sirop d'érable parfumé et faites cuire 40 min au four, en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson (retournez les échalotes pour qu'elles ne brûlent pas).
5. Couvrez le plat de papier alu et laissez reposer 10 min. Découpez la couronne entre les côtes. Servez avec la sauce et les fruits. Complétez avec une simple purée de pommes de terre, ou avec une purée de pommes de terre au céleri-rave.

Vous pouvez ajouter ½ c à s d'origan séché dans la sauce au sirop d'érable et décorer les assiettes d'un peu d'origan frais.

RENMANS