Rôti de Porc à la Moutarde

Pour 6 personnes :

- **1 rôti de porc (environ 1 kg)**
- **1 cuillère à soupe de moutarde**
- **1 cuillère à soupe de moutarde en grains**
- **1 cuillère à soupe de miel**
- **2 gros oignons**
- **25 cl de bouillon de volaille (ou 25 cl d'eau chaude avec 1 cube de bouillon de volaille)**
- **2 gousses d'ail**
- **sel et poivre**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Éplucher et émincer les oignons.
3. Mélanger les moutardes avec le miel puis ajouter les gousses d'ail écrasées.
4. Badigeonner, avec le mélange, le rôti puis l'assaisonner avec le sel et le poivre à votre convenance.
5. Dans un plat à rôtir, déposer sur le fond les oignons émincés.
6. Coucher ensuite le rôti sur les oignons.
7. Mouiller à l'aide du bouillon de volaille.
8. Enfourner pour 1h30 puis vérifier la cuisson à l'aide d'un cure-dent : s'il pénètre facilement, c'est prêt !

   Ce rôti se dégustera avec une poêlée de légumes ou encore avec une bonne purée maison !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !