



Rôti de porc aux lardons et aux raisins sans pépins

Pour 4 personnes :

- 650g de rôti de porc
- 200g de lardons fumés
- 2 oignons émincés
- Basilic
- 2 cuillères à soupe de fond de veau dispersé dans un grand verre d'eau
- 1 verre de vin blanc
- 150g de champignons de Paris frais tranchés finement
- 1 bocal de [raisins sans pépins 32cl Beyer](#)
- 1 feuille de Laurier
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre, éventuellement coriandre moulu

Dans une mijoteuse, saisir à feu vif le rôti dans l'huile d'olive, le faire dorer sur tous les cotés puis le retirer de la mijoteuse.

Dès que le rôti est enlevé y dorer les oignons ainsi que les lardons et champignons.

Après ces quelques instants les retirer à leurs tours de la mijoteuse, déglacer ce jus avec le vin blanc et y ajouter le bouillon de veau.

Remettre le rôti ainsi que les oignons, lardons et champignons, y ajouter le basilic, le laurier, saler et poivrer.

Couvrir la mijoteuse et laisser mijoter 80 minutes (Vérifier régulièrement la présence de jus de cuisson)

Ajouter les raisins avec la moitié de leur jus, et laisser mijoter 10 minutes.

Vous pourrez déguster ce plat accompagné de pâtes fraîches.