

# Rôti de porc en marmite à l' « Averbode » et aux pruneaux

---

Ingrédients pour 4 personnes :

- Un rôti de porc d'environ 600 gr
- 20 cl de bière blonde belge « Averbode »
- 1 tranche épaisse de lard fumé
- 750 gr de carottes
- 2 oignons
- 8 pommes de terre (type bintje)
- 20 pruneaux dénoyautés
- Thym, laurier et sauge
- Sel
- Poivre noir du moulin

## Préparation :

- Sur une planche, couper la tranche de lard en gros morceaux.
- Les blanchir ensuite pendant 2 minutes dans de l'eau bouillante.
- Les égoutter, les rincer sous l'eau froide puis les égoutter à nouveau.
- Réserver.
- Eplucher puis émincer les oignons. Réserver.
- Eplucher puis couper les carottes en rondelles. Réserver.
- Peler les pommes de terre, les nettoyer puis les détailler en cubes.
- Réserver.
- Préchauffer le four à 200 °C.
- Verser les oignons émincés dans la cocotte, y déposer le rôti et ajouter ensuite les carottes, le lard et les pruneaux.
- Ajouter les pommes de terre à la cocotte. Bien mélanger les légumes.
- Saler, poivrer, puis ajouter le thym, une ou deux feuilles de laurier et de sauge. Ajouter enfin la bière.
- Couvrir ensuite la cocotte et laisser cuire au four pendant 2 heures.

## Présentation :

- Servir dès la sortie du four la cocotte à table.

Le conseil Fleur de Houblon : En saison, une délicieuse variante consiste à remplacer les pruneaux par des abricots ou des pêches dénoyautés.

