



Travers de porc rôtis aux saveurs d'automne

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

1200 grammes de travers de viande (ou d'épaule de porc)
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 coing (en morceaux - ou 2 poires fermes)
2 pommes (en quartiers)
4 échalotes (en rondelles)
2 carottes (en gros morceaux)
1 bulbe d'ail (coupée en deux)
1 petit bouteille de bière brune
2 1/2 décilitres de fond de veau
2 feuilles de laurier
4 brins de thym frais
1 bâton de cannelle
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Séchez la viande avec du papier absorbant, puis assaisonnez-la de sel, poivre et cumin.
- 2.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande sauteuse (allant au four). Faites bien dorer la viande de chaque côté. Ajoutez le coing, les pommes, les échalotes, les carottes et l'ail. Laissez cuire le tout.
- 3.** Arrosez de bière et de fond de veau. Ajoutez le laurier, le thym et le bâton de cannelle. Couvrez. Enfournez la sauteuse et laissez cuire à 150 °C pendant 2 heures.
- 4.** Retirez le couvercle et passez le plat 15 minutes sous le gril pour obtenir une belle croûte.