

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1,250 kg de rôti de porc
- 2 ananas mûrs
- 1,250 kg de patates douces
- 3 oignons
- huile d'olive
- moutarde pas trop forte
- sel, poivre,
- curcuma

## PRÉPARATION

- Peler les patates douces et les couper en cubes d'environ 3 cm de côté. Peler les ananas, les couper en tranches épaisses, retirer le centre des tranches puis les couper en morceaux. Eplucher les oignons et les couper en fines lamelles.
- Dans un plat allant au four, disposer les morceaux d'ananas, de patates douces, et les lamelles d'oignons. Saler, poivrer, arroser d'un peu d'huile d'olive et saupoudrer de curcuma.
- Poser le rôti de porc sur le lit de légumes puis l'enduire de moutarde.

## CUISSON

Enfourner dans un four préchauffé à 170° pour environ une heure trente.  
A mi-cuisson, mélanger les légumes, les saler et les poivrer à nouveau, ainsi que la viande.

## COMMENTAIRES DE NATHALIE

- *Il s'agit d'une recette très pratique et facile à servir car tout cuit dans un seul plat.*
- *Puisqu'il s'agit d'ananas frais, la saveur sucrée n'est pas excessive et cette recette, qui plaît toujours à mes invités, se marie sans problème avec un bon vin rouge (par exemple un château Anthonic...).*
- *On peut augmenter la température du four et diminuer le temps de cuisson, mais il faut alors mettre la moutarde en cours de cuisson, sinon elle va brûler.*

# PORC À L'ANANAS ET PATATES DOUCES