

Pain perdu au miel

Pour 4 personnes :

8 tranches de pain rassis ;

½ litre de lait ;

1 œuf ;

4 cuillères à soupe de miel liquide ;

1 noix de beurre.

Préparation :

dans 1 saladier, battez le lait, l'œuf et 2 cuillères à soupe de miel ;

faites tremper le pain dans le mélange pendant 1 heure afin que les tartines soient bien imbibées ;

répartissez le reste de miel sur les tranches de pain puis faites-les revenir à la poêle avec le beurre ;

servez bien chaud.

Rôti de porc au miel

Pour 6 personnes :

1 rôti de porc de 1 kg ;

6 cuillères à soupe de miel liquide ;

2 cuillères à soupe de moutarde ;

30 cl de vin blanc ;

quelques brins de thym ;

1 oignon ;

1 pincée de muscade ;

1 noix de beurre (*pour le plat*) ;

sel et poivre.

Préparation :

préchauffez le four thermostat 6 (180°C) ;

dans 1 bol, mélangez le miel et la moutarde. A l'aide d'un pinceau, enduisez-en le rôti et déposez-le dans 1 plat à four préalablement beurré ;

ajoutez le thym effeuillé, la muscade, l'oignon émincé et le vin blanc. Salez et poivrez ;

faites cuire pendant 1 h 30 environ en arrosant régulièrement la viande.

Le conseil en plus :

Au bout de 1 h. de cuisson, ajoutez dans le plat des pommes de terre coupées en morceaux.