***Rouelle de porc à l'orange***

***Pour 4 personnes***

1 rouelle de porc (environ1.5kg)

4 carottes

2 oignons jaunes

1 orange

200ml de vin blanc sec

3 brins de thym

2 feuilles de laurier

1 grosse cuil à soupe de miel

Huile d'olive

Sel, poivre

Epluchez eu émincez les oignons, épluchez et coupez les carottes en morceaux.

Râpez le zeste de l'orange et récupérez son jus.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte et faites-y dorer la rouelle des deux cotés. Retirez la rouelle de la cocotte et réservez-la dans une assiette. Remplacez-la par les oignons et les carottes et faites les dorer. Remettez la rouelle dans la cocotte ajoutez le vin blanc, le zeste et le jus d'orange. Salez, poivrez, ajoutez le thym et la feuille de laurier, ajoutez de l'eau à hauteur, couvrez et laissez mijoter pendant 1h environ à feu moyen en retournant la rouelle à mi-cuisson.

A la fin de la cuisson, retirez la rouelle de la cocotte, ajoutez 1 grosse cuillère à soupe de miel, montez le feu et laissez réduire une dizaine de minutes.

Servez la rouelle accompagnée de pâtes fraîches ou de pommes de terre cuites au four.