**Porc aux abricots**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 1 kg de** [**filet de porc**](http://croquantfondantgourmand.com/la-croisee-des-terroirs/) **- 1 grosse boîte d'abricots au sirop léger
- 1 grosse càs de** [**moutarde aux noix**](http://croquantfondantgourmand.com/la-croisee-des-terroirs/)**- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 6 feuilles de sauge
- 1 càc de graines de coriandre
- 2 càs d'huile d'olive
- sel & poivre du moulin
- 20 g de beurre**

**Un plat à four**
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Égoutter les abricots en réservant 150 ml de sirop.
Éplucher l'oignon et le couper en quartiers.
Éplucher, couper les gousses d'ail en deux et retirer le germe.
Mélanger l'huile, la moutarde, la coriandre. Saler et poivrer.
Badigeonner le rôti sur toutes ces faces avec ce mélange avant de le déposer dans le plat.
Entourer la viande avec oignon, ail, et feuilles de sauge et ajouter le sirop réservé.
Laisser cuire à four chaud pendant 45 minutes en arrosant régulièrement.
Ajouter les abricots.
Saler, poivrer et parsemer de noisettes de beurre.
Laisser cuire pendant encore 20 minutes.
Vérifier la cuisson, couper la viande en tranches et servir chaud, accompagné des abricots, ou froid avec de la moutarde et une salade.