**Rôti de porc au Römertopf avec sauce aux coings**

**rôti de porc
panais
potiron
carottes
oignons
ail
graines de carvi
feuille de laurier
tiges de persil
beurre
pommes de terre
thym
romarin
poivre et sel
noix de muscade
fond de veau**

***Pour la sauce :***

**gelée de coing
vinaigre de pomme
liant**

Placez le Römertopf, entièrement immergé, dans de l'eau froide pendant une heure.

Coupez en gros morceaux quelques oignons, carottes, panais, potiron et gousses d'ail. Faites frire les oignons jusqu'à ce qu'ils soient glacés avec l'ail. Mettez tous les légumes dans le Römertopf et couvrez-les d'un verre de fond de veau. Assaisonnez avec du poivre, du sel et des graines de carvi. Ajoutez un bouquet de feuilles de laurier, de persil et de thym.

**Le rôti**. Faites revenir la viande dans le beurre jusqu'à ce qu'elle soit complètement saisie. Placez-la dans le Römertopf sur les légumes et fermez-le.

Mettez le Römertopf dans un four froid et réglez la température à 200°C. Laissez cuire pendant 2 heures sans l’ouvrir. Retirez ensuite la viande de la marmite et laissez-la reposer, couverte. Coupez-la en tranches juste avant de servir.

**Le stoemp**. Passez au tamis les légumes du Römertopf. Conservez également le liquide de cuisson pour la sauce. Réalisez une purée avec quelques pommes de terre cuites, une noix de beurre, du poivre, du sel et de la noix de muscade.

**Préparez la sauce**. Portez à ébullition quelques généreuses cuillères de gelée de coings avec à peu près la même quantité de liquide de cuisson. Ajoutez du vinaigre de pomme selon votre goût. Assaisonnez avec du poivre et du sel. Épaississez la sauce avec de la fécule de maïs dissoute dans de l'eau ou un autre épaississant.

**Dans l'assiette** : quelques tranches de rôti, assaisonnées de la sauce et une grosse cuillerée de purée.