

ROTI DE PORC AUX POMMES ET AUX PRUNEAUX



Préparation : 30 min



Temps de cuisson : 1 h 45 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 200 g de Pruneaux dénoyautés
- Sel, poivre
- 25 cl de vin blanc sec
- 2 Pommes à cuire
- 2 cuillère(s) à soupe de jus de citron
- 1,5 kg d' Echine de porc
- 2 cuillères à soupe d' Huile végétale
- 20 g de Beurre



Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- Pelez les pommes.
- Retirez les cœurs et les pépins.
- Coupez-les en dés et arrosez-les de citron pour éviter qu'ils ne noircissent.
- Salez et poivrez la viande de porc.
- Fendez-la pour la farcir.
- Salez et poivrez à l'intérieur.
- Mettez les dés de pommes et les pruneaux.
- Gardez-en la moitié pour la suite de la recette.
- Roulez la viande et maintenez-la bien par de la ficelle alimentaire.
- Faites chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte.
- Retournez-la de chaque côté pour qu'elle soit bien dorée de chaque côté.
- Retirez un peu de graisse de cuisson.
- Déglacez au vin blanc.
- Grattez le fond de la cocotte pour décoller les sucs.
- Mettez la cocotte au four pour 1 heure.
- Ajoutez alors les pruneaux et les pommes et prolongez la cuisson de 30 minutes.
- Servez le rôti avec des galettes de pomme de terre.