

ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX



Personnes : 4

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Repos : 0 min

800 g de filet de porc désossé

200 g de pruneaux dénoyautés

3 c. à soupe de beurre

1 oignon haché

2 gousses d'ail haché

2 tomates hachées

2 dl de vin blanc

Sel et poivre

1. A l'aide du manche d'une cuillère en bois, faire un trou dans le filet de porc dans le sens de la longueur. Farcir avec les pruneaux. Attacher le rôti avec de la ficelle alimentaire. Saler et poivrer.
2. Faire dorer le rôti dans le beurre, sur toutes les faces, à feu moyen (attention à ne pas faire brûler le beurre). Transférer la viande dans un plat à four.
3. Préchauffer le four à 190°C. Dans la matière grasse ayant déjà servi au rôti, faire blondir l'oignon, l'ail et le persil. Ajouter la tomate et le vin blanc. Porter à ébullition et arroser la viande avec cette sauce. Cuire au four pendant 30 minutes.

Pour finir... Retirer la ficelle et trancher la viande. Servir avec des pommes de terre ou du riz.



BOUCHERIE STB

Ghislain et Caroline GUILLEMIN

AVENUE DU PRESIDENT KENNEDY - 60800 CREPY EN VALOIS

Tél : 03 44 87 05 79