

binôme gourmand

ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX ET AUX CHAMPIGNONS DE PARIS



Ingrédients :

1 rôti de porc de 1 kg
100 g de pruneaux dénoyautés + quelques pruneaux
1 petite boîte de champignons de Paris
1 petit oignon
100 g de lardons
1 cuillère à soupe de porto
1 verre de vin blanc (env 25 cl)
30 cl d'eau + fond de veau
Quelques brins de ciboulette et de persil, quelques feuilles de laurier
sel, poivre, huile, un peu de farine

Evidez le centre du rôti avec un couteau bien aiguisé (j'ai utilisé un couteau à lame céramique).

Emincez l'oignon et faites-le revenir dans une poêle dans un peu d'huile. Lorsque les oignons sont un peu dorés, retirez-les et faites revenir tour à tour la viande que vous avez retiré du cœur du rôti, puis les lardons. Mettez la viande, les 100 g de pruneaux, l'oignon, les champignons égouttés dans un mixer. Mixer grossièrement et transférez dans un saladier.

Ajoutez alors les lardons, la cuillère à soupe de porto, quelques brins de ciboulette et de persil hachés, salez, poivrez et mélangez.

Remplissez le cœur de votre rôti avec la farce. Fermez à chaque extrémité avec quelques feuilles de laurier et nouer avec de la ficelle. S'il vous reste de la farce, faites des petites boulettes et roulez-les dans un peu de farine. Faites-les cuire dans un peu d'huile et réservez-les.

Placez votre rôti dans un plat allant au four, badigeonnez avec un peu d'huile. Enfourez à 180° pendant 30 mn et sortez le plat du four.

Dans une casserole, faites chauffer 30 cl d'eau avec une cuillère à soupe de fond de veau, ajoutez un verre de vin blanc, portez à ébullition.

Arrosez le rôti avec cette préparation. Remettez au four pendant encore environ 30 mn. A 10 mn de la fin de la cuisson mettez quelques pruneaux autour du rôti.

Lorsque le rôti est cuit, retirez les feuilles de laurier, coupez le rôti en tranches et servez-le avec la sauce, entouré de pruneaux et de boulettes de farce réchauffées. Normalement la sauce est assez sirupeuse donc pas besoin de l'épaissir, vous pouvez néanmoins y ajouter un peu de crème fraîche mais franchement elle est très bonne sans cela.

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>