

# ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX

## INGREDIENTS

Pour 4 personnes

Rôti de porc de 1,2 kg(bardé)

Gros pruneaux dénoyautés 250g

Crème : 20 cl

Vin blanc sec : 40 cl

Sel

Poivre



## PROGRESSION DE LA RECETTE

Incisez le rôti sur toute sa longueur en son milieu à l'aide d'une longue brochette en métal.

Glissez-y des pruneaux en les enfonçant de chaque côté du rôti, salez, poivrez.

Mettez-le dans un plat à rôtir et faites cuire 1 h 15 au four préchauffé th. 7 (210 °C).

Après 20 min de cuisson, arrosez avec 5 cl de vin. Renouvelez cette opération toutes les 20 min.

Mettez à pocher le reste de pruneaux 15 min à frémissements dans 20 cl de vin et 20 cl d'eau.

Egouttez-les et ajoutez-les autour du rôti 15 min avant la fin de la cuisson.

Au terme de la cuisson, réservez le rôti et les pruneaux au chaud.

Déglacez le jus avec la crème, puis faites bouillir et réduire 5 min environ.

Pour servir, présentez le rôti découpé en tranches, avec la sauce et entouré de pruneaux.

## INFOS PRATIQUES

Nombre de personnes 4

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

## CONSEILS ET ASTUCES

Pour parfumer les pruneaux, ajoutez le zeste d'une orange ou d'un citron dans le vin de cuisson. En déglaçant le jus à la crème, ajoutez 1 Cuil. de moutarde à l'ancienne et 1 de moutarde forte.

## CHOISIR LE BON VIN

Pour accorder le rôti de porc aux pruneaux avec un vin de la même région, nous vous conseillons un vin rouge sec « jeune » ou « vieux » du vignoble de la Loire comme un bon Chinon rouge, un Saumur-Champigny, un Sancerre rouge, un Bourgogne Côte Chalonnaise rouge ou encore un Touraine rouge.