

Rôti de porc aux pruneaux



Recette notée ★★★★★ 4.6/5 - proposée par Anonyme



Plat principal Recettes au four

Personnes

4

Facile

Bon marché

Ingrédients

- 1 rôti de porc
- 40 pruneaux dénoyautés si possible.
- 4 gousses d'ail
- 1 zeste d'orange
- 20 cl de vin blanc
- 1 petit pot de crème
- 2 cuillères à café de fond de veau déshydraté
- Margarine
- Poivre
- Sel

Préparation

TEMPS TOTAL : 1H30



30 min

Cuisson : 1 h

- 1 Ouvrir le rôti en deux dans la longueur et le farcir de pruneaux. Le refermer et le reficeler.
- 2 Le faire dorer sur toutes ses faces, même les bouts.
- 3 Ajouter les gousses d'ail, le vin blanc, le fond de veau. Surveiller la cuisson pendant 1 heure en tournant le rôti.
- 4 Ajouter les pruneaux restants autour dans la cocotte, ainsi que le zeste d'orange. Poursuivre la cuisson 30 mn.
- 5 Ajouter la crème et laisser reprendre 1 bouillon.
- 6 Servir avec des pâtes fraîches.