

Porc en rôti à l'agenaise

Ingrédients :

*1 kg de porc
250 g de
pruneaux
50 g de beurre
un demi-litre de
bouillon
sel, poivre, bouquet garni*



Faire tremper les pruneaux une heure à l'eau chaude ; les égoutter, les dénoyauter.

Choisir un morceau de porc dans une partie à rôtir. L'ouvrir, disposer les pruneaux à l'intérieur, puis le maintenir fermé en le fixant solidement.

Faire dorer le rôti dans une cocotte avec le beurre en le retournant de tous côtés ; ajouter le bouquet garni, sel, poivre, deux cuillérées de bouillon chaud.

Couvrir et cuire environ 01h30. D'autre part, égoutter les pruneaux et les cuire dans le bouillon chaud une vingtaine de minutes, puis les ajouter à la viande 20 minutes avant la fin de la cuisson de celle-ci.

Dresser le rôti farci de pruneaux sur un plat, l'entourer des pruneaux cuits. Oter le bouquet garni ; dégraisser la sauce si besoin et lui ajouter, si on la trouve trop courte, deux ou trois cuillérées de cuisson des pruneaux. Le servir à part en saucière.