

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

RÔTI DE PORC AUX FIGUES, AUX OLIVES ET AUX AMANDES

pour 4 personnes :

900g rôti de porc dans le filet désossé - 1 oignon blanc haché - 2 gousses d'ail hachées - 4 càs d'huile d'olive - 75g mie de pain - 10 olives vertes au thym dénoyautées et hachées - 4 figues sèches hachées - 25g d'amandes effilées - 1 càs jus de citron - 1 càs persil plat haché - 2 jaunes d'oeufs - 3 càs lait - sel - poivre -

Préchauffer le four à 200° (th.6-7).

Faire blondir l'ail et l'oignon dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olive chaude. Retirer la poêle du feu et ajouter la mie de pain, les figues, les olives, les amandes, le jus de citron, le persil, le lait et les jaunes d'oeufs. Poivrer et saler. Retirer la ficelle du rôti et le dérouler à l'aide d'un couteau pour former un rectangle. Etaler la moitié de la farce sur la viande. Rouler en commençant par le côté épais. Le ficeler.

Verser le reste d'huile dans un plat à four, poser le rôti. Enfourner et cuire 1h15.

Avec le reste de farce, former des boulettes. 15 à 20 minutes avant la fin de la cuisson du rôti, disposer autour les boulettes.

Sortir le rôti du four et attendre 10 minutes avant de la découper en tranches. Servir avec les boulettes et le jus de cuisson.