

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Rôti roulé de porc farci (option fromage, pruneaux ou abricots)

Ingrédients

Comptez environ 200gr de viande par personne

Pour un roti de 800gr (4 personnes) : 1h de cuisson à 180 °

Recette

Pour cuisiner ce rôti de porc farci, arrosez le d'abord d'huile d'olive, parsemez de thym, salez et poivrez. Puis, enfournez 1h environ à 180 °C en arrosant régulièrement la viande du jus de cuisson. **Astuces et conseils pour Rôti de porc farci** : Coupez des pommes en rondelles (en gardant la peau!) et mettez des marrons entiers aussi autour de votre rôti Vous pouvez faire une purée de légumes de saison ou des pommes grenailles ou des frites de patates douces ! Si la poitrine fumée dore un peu trop couvrez le rôti pour pas qu'elle ne dessèche Si besoin, ajoutez un peu d'eau dans le fond du plat en cours de cuisson.