

# RÔTI DE PORC AUX PRUNEAUX



**PERSONNES : 4**



**PRÉPARATION : 30 mn**



**CUISSON : 30 mn**



**REPOS : 0 mn**



**TEMPS TOTAL : 60 mn**

**800 g de filet de porc  
désossé**

**200 g de pruneaux  
dénoyautés**

**3 cuillères à soupe  
de beurre**

**1 oignon haché**

**2 gousses d'ail hachées**

**1 brin de persil frais haché**

**2 tomates hachées**

**2 dl de vin blanc**

**sel et poivre**

1. À l'aide du manche d'une cuillère en bois, faire un trou dans le filet de porc dans le sens de la longueur. Farcir avec les pruneaux. Attacher le rôti avec de la ficelle alimentaire. Saler et poivrer.

2. Faire dorer le rôti dans le beurre, sur toutes les faces, à feu moyen (attention à ne pas faire brûler le beurre). Transférer la viande dans un plat à four.

3. Préchauffer le four à 190°C. Dans la matière grasse ayant déjà servi au rôti, faire blondir l'oignon, l'ail et le persil. Ajoutez la tomate et le vin blanc. Porter à ébullition et arroser la viande avec cette sauce. Cuire au four pendant 30 minutes.

**Pour finir... Retirer la ficelle et trancher la viande.  
Servir avec des pommes de terre rôties ou du riz.**

