



Rôti de porc farci aux pommes du Limousin

Recette pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

- 1 rôti de filet porc d'environ 1,2 kg
- 2 pommes du Limousin
- 80 g de noix de pécan
- 2 fois 2 c. à soupe de sirop d'érable
- 2 c. à café de thym séché
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- Facultatif : une crépine

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Fendre le rôti de porc dans la longueur sur pratiquement toute la largeur.
3. Saler et poivrer l'intérieur du rôti.
4. Peler les pommes, ôter les trognons puis les couper en petits dés.
5. Concasser grossièrement les noix de pécan.

6. Dans un saladier mélanger ensemble les dés de pommes, les noix de pécan, le thym séché, 2 c. à soupe de sirop d'érable et l'ail haché.
7. Garnir l'intérieur du rôti avec cette farce aux pommes.
8. Ficeler le rôti pour maintenir la farce ou envelopper le rôti dans une crépine.
9. Déposer le rôti dans un plat allant au four, l'arroser des 2 c. à soupe de sirop d'érable restant et d'huile d'olive. Saler et poivrer.
10. Couvrir le plat d'un papier aluminium et cuire au four à 180° pendant 40 minutes.
11. Oter le papier aluminium et poursuivre la cuisson 10 minutes en position grill pour colorer le rôti.
12. A déguster avec une purée de pommes de terre arrosée de la sauce sucrée/salée.

© La Pomme du Limousin