

Tradition
Sarthonaise

35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsarthonaise.fr



Facile



6 personnes



20 min de préparation



1h de cuisson

Longe de porc farcie aux pruneaux et aux pommes



Suggestions:

Saint Emilion

Beaujolais

Ingrédients

500g de longe de porc désossée et dégraissée
75ml de pruneaux
75ml d'eau
2 tranches de pain blanc enrichi, coupées
1 pomme coupée
125g de poitrine de poulet désossée, sans la peau et coupée
15ml de persil haché
5ml de sauge moulue
1 œuf
1 oignon coupé
1 branche de céleri coupée
250ml de vin blanc sec
250ml d'eau épaississant pour sauces

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C. Sur une planche de travail, incisez la longe de porc dans le sens de la longueur et l'aplatir afin de pouvoir y déposer la farce.
- 2 Dans un bol, faites gonfler les pruneaux dans l'eau quelques minutes puis égouttez-les. Au robot culinaire, mélangez les pruneaux, le pain, la pomme, le persil, la sauge et l'œuf puis assaisonnez.
- 3 Farcissez la longe de la préparation et ficelez-la. Déposez-la dans un plat allant au four très légèrement huilé. Cuire 20 minutes et ajoutez l'oignon et le céleri. Remettez au four et continuez la cuisson 20 minutes.
- 4 Mouillez avec du vin blanc et de l'eau. Terminez la cuisson au four pendant 20 autres minutes.
- 5 Vers la fin de la cuisson, ajoutez l'épaississant pour Veloutine afin de lier la sauce.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Surveillez bien la cuisson pour que la viande ne devienne pas sèche.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthonaise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthonaise