

Tradition  
Sartheoise

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



Facile



6 personnes



5 min de préparation



1h20 de cuisson

## Roulade de porc aux abricots et pruneaux



Suggestions:

Saumur Champigny

Bergerac

### Ingrédients

1.2kg de rôti sans os de longe de porc aux abricots et pruneaux (Porc fermier Label Rouge de la Sarthe "Le Cénomans"),

60g de beurre, 6 pommes, 12 abricots secs, 12 pruneaux, 200 ml de crème liquide, fond de veau, 15cl de cidre fermier, sel, poivre

### Préparation

- 1/ Dans une sauteuse, faites fondre le beurre et faites revenir sur toutes les faces le roti de porc pour le faire doré.
- 2/ Disposez le roti dans un plat à four avec le jus de cuisson et ajoutez les pommes coupées en quartiers, les abricots secs et les pruneaux.
- 3/ Mettez au four et laissez cuire 70 minutes à 150°C (thermostat 5/6).
- 4/ Découpez le rôti en tranches et disposez les dans un grand plat de service chaud. Entourez de morceaux de pommes, abricots et pruneaux . Couvrez le plat et tenez au chaud.
- 5/ Dégraissez le jus contenu dans le plat de cuisson. Ajoutez le cidre fermier et faites chauffer en grattant avec une cuillère en bois pour dissoudre les suc.
- 6/ Ajoutez 25cl de fond de veau et la crème liquide puis faites évaporer de moitié à feu vif, rectifiez l'assaisonnement et versez dans une saucière.
- 7/ Bon appétit !!!



Astuces de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Les pommes et le cidre accompagnent idéalement le porc Cénomans

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : [www.traditionsartheoise.fr](http://www.traditionsartheoise.fr)  
Donnez votre avis sur  : Tradition Sartheoise