



Les plats principaux

Porc farci aux pommes avec oignons grillés et grenailles

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de rôti de porc
800 grammes grenailles
40 grammes de noix (hachées fin)
70 grammes d'ailles (séchées)
4 oignons rouges (épluchés)
2 pommes (Jonagold)
2 cuillères à café de feuilles de thym (frais)
branche de thym (quelques)
4 gousses d'ail
3 cuillères à soupe de chapelure
beurre
fleur de sel
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 170°C. Épluchez les pommes et coupez-les en petits morceaux. Ajoutez-y les noix, les canneberges et la chapelure. Ouvrez la viande en forme d'escalope. Aplatissez encore un peu la viande. Saupoudrez avec le thym, le poivre et le sel. Versez dessus le mélange de pommes mais laissez libres quelques centimètres le long des bords. Roulez la viande fermement, liez-la avec de la ficelle de cuisine et saupoudrez l'extérieur avec un peu de poivre, sel et thym.

Rôtissez la roulade dans du beurre puis déposez-la dans un plat à four et enfournez 40 minutes. Arrosez régulièrement la roulade avec le jus pendant la cuisson.

Coupez le bas et le dessus des oignons. Incisez-les en croix de haut en bas. Coupez l'ail épluché en fines tranches que vous enfoncez dans les incisions des oignons. Mettez-y aussi chaque fois une petite branche de thym. Badigeonnez les oignons avec du beurre puis salez et poivrez. Enfournez 30 minutes.

Entretemps cuisez les grenailles dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les puis faites les bien rôtir dans du beurre. Assaisonnez avec du poivre et de la fleur de sel.

Coupez la roulade joliment en tranches et servez avec les oignons grillés et les grenailles.

Ustensiles de cuisine

Four

Ficelle de cuisine

