



Les plats principaux

Rôti de porc farci de tomates séchées au soleil, d'épinard et d'olives

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes filets pur de porc
300 grammes d' épinards
150 grammes de tomates séchées au soleil
80 grammes d'olives noires (dénoyautées)
poignée noix (hachées finement)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Coupez les tomates en morceaux et les olives en très petits morceaux.

Blanchissez l'épinard dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-le, évacuez toute l'humidité et coupez-le finement. Mélangez-y les tomates et les noix hachées. Salez et poivrez.

Entaillez le rôti de porc dans le sens de la longueur et fourrez la taille avec le mélange de tomates/épinard et les olives. Salez et poivrez. Fermez et liez bien avec de la ficelle de cuisine.

Rôtissez la viande tout autour dans de l'huile d'olive. Déposez-le dans un plat à four et enfournez encore 10 minutes.

Ustensiles de cuisine

Four
Ficelle de cuisine

