

Rôti au lait farci aux marrons et fruits secs



Pour 6-8 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 2 heures

Ingrédients

1,4 kg de rôti de porc dans l'échine
12 très fines tranches de lard fumé
1 litre de lait entier
1 oignon
1 gousse d'ail
1 petit bouquet de persil
5 feuilles de sauge
120 g de pain de mie
100 g de fruits secs émincés (abricots secs, dattes, pruneaux...)
100 g de marrons émincés
1 œuf
2 c. à soupe de moutarde
1 c. à soupe d'huile végétale
Sel, poivre

Crédit photo et recette : Annelise Chardon/Cniel

Préparation

1. Faites revenir l'oignon et la gousse d'ail émincés dans 1 c. à soupe d'huile pendant 5 min. Mixez avec le persil, la sauge, le pain de mie. Versez dans un saladier et ajoutez les fruits secs, les marrons et l'œuf. Assaisonnez et mélangez.
2. Entaillez le rôti dans l'épaisseur pour l'ouvrir en portefeuille. Disposez la farce bien tassée au centre et enrroulez le rôti autour de la farce. Disposez les tranches de lard pour recouvrir le dessus du rôti puis ficelez-le à intervalle régulier. Disposez-le dans une cocotte allant au four, face recouverte de lard au-dessus et enfournez dans le four préchauffé à 200°C pour 20 min de cuisson.
3. Versez dans la cocotte autour du rôti le lait mélangé à la moutarde, baissez le four à 140°C et laissez cuire encore 1h30.
4. Retirez le rôti de la cocotte, mixez la sauce pour l'homogénéiser, servez le rôti tranché avec la sauce accompagné d'une purée de pommes de terre et des petites carottes poêlées au beurre.