

# Rôti de porc roulé aux abricots

*Pour 4-6 personnes*



1 filet de porc de 800 g  
12 tranches de lard à griller, env. 80 g  
2 bouquets de persil  
100 g d'abricots secs, mous  
1 CS de beurre à rôtir  
sel, poivre du moulin

2 dl de fond de veau  
1.5 dl de nectar d'abricot  
1.5 dl de vin blanc sec  
1 CC de beurre  
1 CC de farine  
1 dl de demi-crème

1. Couper horizontalement le filet de porc au niveau du tiers supérieur, en s'arrêtant à env. 2 cm du bord. Maintenir la viande avec la paume de la main et procéder prudemment avec un couteau à longue lame.
2. Ouvrir à plat la partie découpée. Pratiquer une incision verticale d'env. 1-2 cm de profondeur au niveau du pli. Préchauffer le four à 85°C. Y glisser une plaque chemisée de papier sulfurisé.
3. Tourner la viande de 180°. La couper une deuxième fois horizontalement comme dans l'étape n° 1, en s'arrêtant à env. 2 cm du bord. Ouvrir à plat pour obtenir un grand rectangle. Demander à votre boucher de vous fournir cette prestation lors de l'achat du morceau.
4. Tapiser toute la surface de la viande avec des tranches de lard. Répartir les feuilles d'un bouquet de persil par-dessus. Partager les abricots en deux, les disposer sur les trois quarts de la surface. Saler et poivrer.
5. Enrouler la viande en commençant par la partie moins épaisse. Lier une première fois au centre avec du fil de cuisine pour que le rôti ne puisse pas se dérouler. Continuer à ficeler régulièrement en donnant un tour de fil tous les 2 cm.
6. Saisir la viande à feu vif dans le beurre à rôtir durant 1 min de chaque côté, en commençant par les extrémités. Poser le rôti sur la plaque chaude. Saler et poivrer. Faire cuire doucement au four durant 3 heures. La température à cœur doit atteindre 72°C.
7. Verser le fond de veau, le nectar d'abricot et le vin blanc dans une grande casserole. Faire réduire à feu vif durant env. 10 min pour obtenir 2,5 dl de liquide. Hacher fin le reste du persil.
8. Pétrir le beurre avec la farine, Ce mélange, appelé beurre manié, permet de lier n'importe quelle sauce. Il est possible d'en confectionner une petite réserve; se conserve au réfrigérateur, à couvert, durant max. 4 semaines.
9. Ajouter la crème à la réduction et porter à ébullition. Incorporer le beurre manié en flocons. Laisser mijoter env. 15 min à feu doux. Saler et poivrer. Ajouter le persil haché juste avant de servir.
10. Sortir la viande du four. Vérifier la température à cœur. Retirer éventuellement le fil de cuisine. Découper en tranches régulières pas trop fines pour que la farce reste bien en place.

## Conseils:

- Sortir la viande du réfrigérateur env. 1 heure avant de la saisir. La température de cuisson augmentera doucement, en ménageant la viande, et le temps de cuisson sera réduit. Pour la viande de porc, la température à cœur doit être au minimum de 72 °C.
- Vous pouvez remplacer le filet de porc de la selle de veau. Temps de cuisson: 2 h à 2h30. Température à cœur: env. 68°C.
- Remplacer les abricots par d'autres fruits secs (pruneaux, pommes, etc.).
- Un rôti cuit à basse température peut être réservé au four durant près de 2 heures, à une température inférieure à 10°C à celle de la viande à cœur.
- Vous pouvez aussi servir ce plat avec des pommes de terre rissolées, une purée de pommes de terre, du riz ou des nouilles.

## Remarques:

La farce aux abricots donne couleur et saveur à ce rôti original. La cuisson douce au four préserve les différents ingrédients tout en les mettant en valeur.