



Pour 4 personnes
Préparation : 35 min
Cuisson : 1 h

Rôti de porc farci



INGREDIENTS

200 g de couscous
250 ml d'eau bouillante
55 g de pruneaux dénoyautés,
finement hachés
1 cuil. à soupe de pignons de pin,
grillés à sec
2 cuil. à soupe de coriandre
fraîche, grossièrement haché
30 g de persil plat, grossièrement
haché
500 g de rôti de porc désossé,
sans couenne
625 ml de cidre
2 pommes moyennes, épluchées
et coupées en tranches épaisses
1 gros oignon rouge, coupé en
tranches épaisses
2 cuil. à soupe de sucre roux

Préchauffez le four à 150° C.

Mélangez le couscous et l'eau dans un récipient résistant à la chaleur. Couvrez et laissez reposer 5 min. Quand tout le liquide est absorbé, ajoutez les pruneaux, les pignons de pin, la coriandre et le persil. Mélangez délicatement à la fourchette.

À l'aide d'un couteau bien aiguisé, retirez tout le gras visible du rôti, puis ouvrez-le et aplatissez-le à l'aide d'un maillet à viande. Farcissez-le avec 125 g de couscous, puis roulez-le pour enfermer la garniture. Attachez-le avec de la ficelle de cuisine pour le maintenir en forme.

Mettez le rôti sur une grille au-dessus d'un plat peu profond résistant à la chaleur. Arrosez-le avec 20 ml de cidre et faites-le cuire 50 min au four. Réservez au chaud.

Mettez le reste du couscous dans un plat, couvrez-le avec du papier d'aluminium et faites-le réchauffer 10 min au four.

Pendant ce temps, réchauffez dans une casserole le jus de cuisson du rôti, puis ajoutez le reste du cidre, les pommes, l'oignon et le sucre. Faites cuire à feu vif jusqu'à ce que les pommes soient juste tendres. Découpez le rôti de porc, présentez-le sur un lit de couscous, garnissez de morceaux de pommes et d'oignons. Servez la sauce à part.

