

ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX

Pour 6 à 8 personnes.

Temps de préparation :	La veille : 15 min. Le jour : 15 min.
Temps de cuisson :	La veille : 1 heure. Le jour : 10 min. pour les pruneaux. 20 min. pour le plat.
Ingrédients :	Rôti de porc 1kg200 à 1kg500. Quelques os de porc. 500 g de pruneaux avec noyau. 20 cl de crème fraîche liquide. Fond de veau en poudre. 1 carotte, 1 oignon, thym, laurier, sel, poivre.

La veille

Préchauffer le four Thermostat 7 (210°).

Disposer dans le fond du plat : les os de porc, la carotte et l'oignon émincés, le thym, le laurier, le sel, le poivre et un verre d'eau.

Poser au dessus le rôti de porc et mettre au four $\frac{3}{4}$ d'heure thermostat 7.

En fin de cuisson, réserver le rôti dans du papier aluminium au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Filtrer le jus de cuisson (si nécessaire déglacer le fond du plat avec un verre d'eau bouillante) et le réserver au frais dans une casserole jusqu'au lendemain.

Le jour

Plonger les pruneaux dans un demi-litre de vin de CHINON bouillant et les faire gonfler pendant 10 min. à feu doux.

Préchauffer le four thermostat 6.

Faire doucement chauffer la sauce et ajouter une cuillère à soupe de fond de veau en poudre en remuant avec un fouet.

Ajouter la crème fraîche, porter à ébullition sans cesser de remuer puis éteindre.

Trancher le rôti et disposer le dans le plat de service allant au four.

Disposer autour les pruneaux et arroser généreusement avec la sauce.

Mettre au four une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que le rôti soit bien chaud mais pas desséché.

A servir avec un vieux millésime de CHINON Rouge.