

## Rôti de porc aux pruneaux farcis

Pour 6 personnes.

1 kg de porc, 400 g d'emmental, 800 g de pruneaux d'Agen sans noyaux, beurre, poivre, 50 g de sel.

Faire revenir le rôti dans le beurre, saler, poivrer. Ajouter un verre d'eau, mettre au four couvert jusqu'à fin de cuisson.

Couper en bâtonnets l'emmental de façon à l'introduire dans le pruneau à la place du noyau. Placer ces pruneaux bien à plat dans un récipient pouvant aller au four dans un bain-marie. Le rôti étant cuit, mettre à la place, au four, les pruneaux durant 10 mn et 5 mn au gril de façon que l'emmental coule un petit peu du pruneau.

Trancher le rôti et disposer les pruneaux autour.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.