

# RÔTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS, PRUNEAUX & VIN BLANC



Recettes100faim.fr

## Ingrédients :

- 1 rôti de porc ≈ 750 g
- 2 gros oignons rouges ≈ 250 à 300g
- 2 grosses gousses d'ail ≈ 12g
- Champignons frais 500g
- 24 pruneaux dénoyautés ≈ 200g
- Huile végétale (olive ou tournesol) 6 càs
- Vin blanc sec 250mL
- Fond de veau 1 càs
- Poivre
- Herbes aromatiques : persil, coriandre

## Astuces :

- Rôti de porc ou rôti de veau.
- Varier les fruits secs : pruneaux, abricots, figues, dattes, raisins...
- Servir avec du riz ou des pâtes fraîches.

**Préparation : 15 minutes | Cuisson ≈ 55 minute**  
**Pour 6 personnes**

1. Éplucher et **émincer** les gousses d'ail.
2. Éplucher les oignons et les couper en **lamelles**.
3. Éplucher les champignons et les couper en  **fines lamelles**.
4. **Mélanger** le vin blanc, le fond de veau et le poivre.
5. Dans un **fait-tout** sur **feu moyen** : faire chauffer la moitié de l'huile et **saisir** le rôti de porc sur toutes les faces (≈ 5 minutes). Retirer le rôti du fait-tout et le **réserver**.
6. **Ajouter** le reste de l'huile et les légumes (ail, oignons, champignons). Laisser cuire ≈ **10 minutes** jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
7. **Ajouter** le rôti de porc, **verser** le mélange vin blanc/fond de veau, **couvrir** et laisser cuire sur **feu moyen ≈ 40 minutes** (la viande ne doit pas être rosée à cœur). En **milieu de cuisson**, retourner le rôti (pour une cuisson homogène).
8. **Quelques minutes avant la fin** de la cuisson, ajouter les pruneaux.
9. **Parsemer** d'herbes ciselées et **servir** avec des pâtes fraîches ou du riz.



@Recettes100faim.fr