

Rôti de porc roulé aux mirabelles et aux noix

Pour 6 personnes

1 rôti de porc de 1.2 kilos

3 cuil à café de miel liquide

1 cuil café de mélange d'épice du trappeur

1 poignée de cerneaux de noix concassées

12 mirabelles

10 feuilles de sauge

4-5 carottes

4-5 pommes de terre

1 oignon

1 cuil soupe de fécule de pomme de terre

250ml de vin rouge

Sel, poivre

Préchauffez le four à 160°C.

Concassez les noix, dénoyautez les mirabelles et ciselez les feuilles de sauge.

Ouvrez le rôti en trois comme un portefeuille, badigeonnez l'intérieur de miel, saupoudrez du mélange d'épice du trappeur et répartissez les noix, les mirabelles et la sauge.

Refermez le rôti et ficelés-le bien serré.

Epluchez les légumes et coupez-les en morceaux.

Dans une cocotte, faite chauffer un filet d'huile d'olive, saisissez le rôti sur toutes ces faces.

Une fois que le rôti est bien doré, retirez-le de la cocotte et remplacez-le par l'oignon émincé, faites revenir quelques instant, le temps qu'il se colore, puis ajoutez les pommes de terre et les carottes, salez, poivrez, posez le rôti par dessus et fermez la cocotte.

Enfournez à 160°C pendant 20 minutes au bout desquelles vous verserez le vin rouge dans la cocotte avant de la refermer et de continuer la cuisson pendant encore 1 heure, toujours à 160°C.

Sortez la cocotte du four, retirez la viande et les légumes, puis ajoutez la fécule de pomme de terre, mélanger et faites chauffer à feu moyen le temps que la sauce épaississe.

Service!!!!