

Rôti de porc farci à la provençale

Pour 6 personnes

1 rôti de porc de 800g

2 cuil à soupe de pesto rosso

6 pétales de tomates séchées

2 cuil à soupe de fromage frais type kiri ou st moret

Préchauffez le four à 200°C.

Otez la ficelle du rôti et coupez-le en deux dans l'épaisseur. Etalez le fromage frais sur un des deux morceaux, répartissez les tomates séchées ciselées grossièrement par dessus et refermez le rôti avec le deuxième morceau. Ficelez le tout et badigeonnez-le avec le pesto rosso.

Déposez le rôti de porc dans un plat creux allant au four et faites le cuire à 200°C pendant 30 minutes, recouvrez alors le rôti avec une feuille de papier aluminium et poursuivez la cuisson encore 30 minutes toujours à 200°C