

Carré de porc aux fruits

Pour deux personnes

Ingrédients:

450 g de filet de porc
4 abricots secs
4 pruneaux secs
sel, poivre, un peu de curry
2 cuillerées de beurre fondu
2 dl de vin blanc

Faire gonfler les fruits toute une nuit dans du vin blanc. Le lendemain, les égoutter soigneusement et les introduire dans un trou pratiqué dans le rôti à l'aide d'un lardoir ou d'un grand couteau.

Mélanger le sel, le poivre et le curry et en frotter la viande de toutes parts.

Chauffer le beurre dans une braisière pour faire revenir la viande de tous les côtés. Glisser la braisière sans couvercle au four préchauffé à 180 degrés. Mouiller avec le vin blanc et laisser cuire 40 à 50 minutes, en arrosant fréquemment avec le fond de cuisson.

Laisser reposer le rôti quelques instants avant de le couper en tranches. Dresser sur le plat de service et arroser du jus de cuisson.

Comme accompagnement, on a le choix entre des pommes de terre sautées ou des pommes frites.