
PORC D'ATTACHE

Pour 6 personnes :
1 rôti de porc de 1,500 kg environ
dans le filet, en longueur,
300 g de pruneaux dénoyautés,
150 g de foie gras cuit.

La cuisson : dans un plat, au four électrique, 1 h 30 à four doux en le retournant et l'arrosant plusieurs fois, sel, poivre, un peu de beurre, très peu d'huile, c'est tout. L'astuce ? Mon invention qui change un plat ordinaire en un mets de luxe pour grands dîners : des pruneaux dénoyautés que je bourre de foie gras (je dis bien foie gras, et pas pâté de foie, nuance !). Avec un petit couteau, je fends mon rôti partout et je le bourre avec les pruneaux farcis. Ainsi cuit, l'arôme du pruneau au foie gras (qui fond) se dilue dans le rôti qui devient très moelleux. Un délice ! La présentation ? Une merveille pour les yeux : dans un plat (de préférence rectangulaire), mon rôti découpé en tranches fines repose sur un lit d'oreilles ou de groseilles (suivant la saison) et quelques feuilles de basilic. On dirait un cake

en couleur. Ah ! petit détail qui a pour moi son importance : le vin. Avec ce plat, un seul et unique, mais un bourgogne, un gevreys-chambertin ou un pommard.