

*RECETTE  
ROTI AUX PRUNEAUX  
DU PORC DE L'ETRE PITOIS*

*Faire doré le rôti de porc aux pruneaux sur toutes ses faces y compris les bouts, dans une cocotte.*

*Ajouter des gousses d'ail, du vin blanc et un fond de veau.*

*Surveiller la cuisson pendant 1 heure en tournant le rôti régulièrement.*

*Ajouter des pruneaux autour du rôti ainsi qu'un zeste d'orange et poursuivre la cuisson environ 30 minutes*

*Ajouter de la crème fraîche et laisser reprendre le bouillon.*

*Enfin, couper le rôti et napper le de sa sauce.*

*Vous pouvez accommoder ce plat avec des pâtes fraîches.*

**BON APPETIT !**

