

# Roulade de porc aux pruneaux et purée de carottes

CUISIMAGES

Réf :  
3203

Type :  
Porc

Préparation :  
20 min  
Repos:

Cuisson :  
45 min

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- 12 fines tranches de filet de porc
- 30 pruneaux dénoyautés précuits
- 8 grosses carottes
- 1 cuillère à soupe de bouillon de volaille
- 40 g de beurre
- 200 ml de crème fraîche
- 1 petit verre de calvados
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre du moulin



Epluchez les carottes, lavez les et coupez les grossièrement ; plongez les dans un litre d'eau bouillante et laissez cuire pendant 30 min.



Préparez les roulades en enveloppant 2 pruneaux dans chaque tranche de porc et celez avec un cure-dent.

Dans une sauteuse, faites fondre 30 g de beurre.

Faites dorer les roulades de porc 4 min de chaque côté.

Arrosez de calvados et faites flamber.



Diluez 1 cuillère à soupe de bouillon de volaille dans 250 ml d'eau et versez le dans la sauteuse.

Ajoutez le bouquet garni, salez, poivrez et laissez mijoter pendant 25 min à couvert.

Mixez les carottes, ajoutez le reste de beurre et 2 cuillères à soupe de crème fraîche. Mélangez.

Retirez la viande de la sauteuse.



Faites réduire le jus de cuisson sur feu vif. Eteindre le feu, ajoutez le reste de crème fraîche. Salez et poivrez. Nappez les roulades de porc avec cette sauce, accompagnées de la purée de carotte.



Conseils  
Variante  
Vins

Costières de Nîmes