

## **ROTI DE PORC FARCI AUX FRUITS**

*Recette réalisée par Jean Noel ROBIN, chef du Texas Grill*

### **Ingrédients (8 pers.) :**

2 kg de longe de porc désossée  
¾ de tasse de figes séchées hachées  
¾ de tasse d'abricots secs hachés  
1 cuillère à soupe de gingembre râpé  
1 cuillère à café d'écorce d'orange râpée  
1 + ½ cuillères à café de cumin  
1 pincée de cannelle  
2 cuillères à café de farine  
½ cuillère à café de fécule de maïs  
3 cuillères à café de cassonade  
2 cuillères à café de vinaigre de cidre  
1 cuillère à café de moutarde  
Du sel et du poivre

Mélanger les figes, les abricots, le gingembre, l'écorce d'orange, ½ cuillère à café de cumin, la cannelle, du sel et du poivre.

Ouvrir le rôti et en garnir le centre avec cette farce. Replier la viande par-dessus et attacher à l'aide d'une ficelle.

Mélanger la cassonade, la farine, le vinaigre, la moutarde et le reste du cumin et étendre sur le rôti.

Mettre dans un plat à rôtir, couvrir de papier aluminium et cuire au four à 220 ° pendant 1 heure ½ environ.

Dégraisser et verser le jus de cuisson dans une casserole.

Verser ½ tasse d'eau dans le plat pour déglacer, cuire à feu vif en raclant le fond du plat, verser ce fond dans la casserole, amener à ébullition.

Mélanger la fécule de maïs avec une cuillère à soupe d'eau, ajouter à la sauce en remuant pendant 1 minute.

Passer au tamis dans une saucière et servir avec le rôti.