



Rôti de porc farci à l'italienne



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Farce

2 échalotes (émincées)
huile d'olive
1 gousse d'ail (émincée)
120 grammes jambon de parme (en fines lanières)
8 feuilles de basilic (finement hachées)
50 grammes de parmesan (râpé)
2 cuillères à soupe de pignons de pin (grillés et hachés)

Méthode de préparation

- 1.** Préparez d'abord la farce. Faites suer les échalotes dans de l'huile d'olive. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson. Versez le tout dans un bol.
- 2.** Ajoutez le jambon de Parme, le basilic, le parmesan et les pignons. Mélangez bien.
- 3.** Découpez la viande pour en faire un rectangle. Salez et poivrez.
- 4.** Répartissez la farce sur la viande et enroulez-la. Utilisez un bout de ficelle de cuisine pour attacher la viande.
- 5.** Glissez quelques branches de romarin dans la ficelle. Salez et poivrez bien tout le pourtour de la viande.
- 6.** Faites chauffer un filet d'huile d'olive et un peu de beurre dans une poêle. Faites-y dorer la viande de chaque côté.
- 7.** Ensuite, placez la viande au four préchauffé à 180 °C. Après 15 minutes, baissez la température à 150 °C et poursuivez la cuisson pendant 45 minutes. Laissez la viande reposer pendant 10 minutes, retirez la ficelle et coupez le rôti en tranches.