

Rôti de porc à la florentine

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h 50

- 1 kg de rôti de porc dans le filet
- 200 g d'épinards frais ● 2 tranches de jambon cru ● 20 g de pain de mie
- 10 cl de lait ● 1 œuf ● 1 c. à soupe de crème épaisse ● 3 gousses d'ail
- 5 brins de thym ● 6 feuilles de laurier ● huile d'olive ● sel ● poivre.

→ **Faire tremper** le pain de mie dans le lait. Équeuter les épinards, les laver, les essorer, les hacher. Colorer

1 gousse d'ail hachée 1 mn à feu moyen dans un filet d'huile. Ajouter les épinards et mélanger 3 à 4 mn. Éliminer l'eau rendue, ajouter le jambon émincé et continuer la cuisson 2 mn. Hors du feu, incorporer la mie de pain pressée, la crème épaisse et l'œuf, saler peu et poivrer.

→ **Ouvrir** le rôti en portefeuille (voir lexique, page 78) dans la longueur, répartir la farce et maintenir avec de la ficelle de cuisine. Le poser dans un plat à four, saler, poivrer, parsemer de thym et de laurier. Répartir le reste d'ail autour et ajouter un fond d'eau.

→ **Cuire** 1 h 45 dans le four à 180 °C non préchauffé. Retourner, arroser le rôti plusieurs fois pendant la cuisson et ajouter un peu d'eau si besoin. Laisser reposer 10 mn couvert de papier aluminium avant de servir.

idées +

● Vous pouvez ajouter 10 cl de vin blanc dans le fond du plat en début de cuisson.

● Si vous aimez le mélange sucré-salé, vous pouvez badigeonner la viande de miel liquide ou de confiture de figes 30 mn avant la fin.

