



Porc

# Poitrine de porc farcie



**2h40**

TEMPS TOTAL

**40 min**

PRÉPARATION

**2h**

CUISON

**0**

REPOS

**519**

CALORIES

## Étape 1

### Préparation de la farce

- 1 Verser le lait dans un saladier et faire tremper les tranches de pain.
- 2 Eplucher et hacher finement les oignons, les échalotes, les champignons et les gousses d'ail. Emincer les feuilles de blette.
- 3 Faire chauffer une poêle sur feu vif avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les légumes et les faire sauter.
- 4 Aouter les feuilles de blettes et les lardons, saler et poivrer.
- 5 Lorsque les légumes sont cuits, les débarrasser sur une assiette pour qu'ils refroidissent.
- 6 Egoutter et presser la mie de pain, puis la déposer dans un saladier.
- 7 Aouter la chair à saucisse, les oeufs et la crème. Assaisonner de sel et poivre, puis mélanger.
- 8 Verser dans le saladier le mélange de légumes précédents et le persil haché. Bien mélanger le tout avec une cuillère en bois.

## Étape 2

Ingrédients  
pour 8 personnes

### Ingrédients pour la poitrine de porc

1 kg **Poitrine de porc**

### Ingrédients pour la farce

100 g **Chair à saucisse**  
50 g **Lardon(s)**  
6 tranche(s) **Pain de mie**  
1 verre(s) **Lait demi-écramé**  
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
1 **Oignon(s)**  
1 **Echalote(s)**  
100 g **Champignon(s) de Paris**  
3 feuille(s) **Blette(s)**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
1 botte(s) **Persil plat**  
1 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**

## Préparation de la poitrine de porc

- 1 Etaler la farce sur la poitrine de porc, côté chair.
- 2 Rouler la poitrine en formant un boudin, puis la ficeler fermement pour que la farce ne s'échappe pas.
- 3 Pour cela, couper 3 longueurs identiques de ficelle de cuisine. Commencer par ficeler le milieu du roulé, en l'attachant avec un noeud triple. Faire de même sur les côtés, de façon à ce que les tranches soient toutes régulières.
- 4 Faire chauffer une cocotte avec de l'huile d'olive. Mettre la poitrine farcie et la faire dorer sur toutes ses faces. Lorsqu'elle a pris une belle couleur, la débarrasser sur une assiette.

### Ingrédients pour la cuisson

- 1 **Oignon(s)**
- 2 **Carotte(s)**
- 1 c. à soupe **Concentré de tomate**
- 1 verre(s) **Vin blanc**
- 1 **Bouquet garni**
- 50 cl **Eau**
- 1 **Bouillon cube déshydraté**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**

### Étape 3

#### Cuisson et dressage

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Peler et émincer les oignons, peler et couper en rondelles les carottes.
- 3 Dans la même cocotte, verser l'oignon et les carottes. Faire dorer, puis ajouter le concentré de tomates.
- 4 Déglacer au vin blanc, puis faire réduire légèrement la sauce.
- 5 Délayer le bouillon cube dans l'eau chaude, puis verser dans la cocotte. Ajouter le bouquet garni, puis remettre la poitrine de porc au milieu.
- 6 Fermer avec un couvercle et enfourner pendant 2h, en arrosant la viande de temps en temps.
- 7 A la fin de la cuisson, retirer la viande de la cocotte et la poser sur une planche à découper. Retirer les ficelles et la couper en tranches. Servir bien chaud.