



Roti de porc farci aux pistaches et à l'orange

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 120 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 rôti de porc de 1,5 kg
- 2 tranches de jambon de pays
- 125 g de pistaches mondées non salées
- 1 petite orange non traitée
- sel, poivre
- thym, romarin

Préparation de la recette :

Emincez le jambon en lanières.

Prélevez le zeste de l'orange et détaillez-le en fines lanières.

Farcissez le rôti de jambon, pistaches et zestes d'oranges à l'aide d'une lardoire.

Si vous n'en possédez pas, ouvrez le rôti, mettez la garniture au centre sur toute la longueur, "reroulez-le" et ficelez.

Déposez le rôti dans un plat, salez, poivrez et saupoudrez de thym et romarin émiettés.

Mouillez d'un verre d'eau et faites cuire 1 h 30 à 2 h au four à 210°C (thermostat 7), en arrosant de temps en temps le rôti avec le jus de cuisson.

Servez chaud ou froid.