

PORCHETTA AU BACON ET CONFITURE DE PRUNES

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

814
CALORIES

44 g
PROTÉINES

28 g
GLUCIDES

56 g
MATIÈRES GRASSES

30
minutes
PRÉPARATION

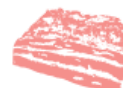
5 heures
CUISSON

10 à 12
PORTIONS

COUPES



Bacon



Flanc
(poitrine)

INGRÉDIENTS

5.5 lb	Flanc de porc du Québec sans les os et la couenne	2.5 kg
2 tasses	Bacon du Québec, cuit et croustillant	500 ml
1 1/2 tasse	Confiture de prunes	375 ml
2	Gousses d'ail, hachées	2
2 c. à table	Thym, effeuillé et haché	30 ml
2 c. à table	Romarin frais, effeuillé et haché	30 ml
1 c. à table	Poivre	15 ml
2 tasses	Eau	500 ml
2 c. à thé	Sel	10 ml
En quantité suffisante	Ficelle du boucher	En quantité suffisante

PRÉPARATION

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
2. Dans un bol, mélanger le bacon, la confiture, l'ail, le thym et le romarin. Ajouter 5 ml (1 c. à thé) du poivre et 5 ml (1 c. à thé) du sel. Réserver.
3. Sur un plan de travail, étaler le flanc de porc et parsemer le reste du sel et du poivre. Étaler le mélange au bacon sur le flanc, côté chair. Rouler le flanc sur lui-même et le ficeler.
4. Déposer le rouleau sur une grille placée sur une rôtissoire. Verser l'eau au fond de la rôtissoire et cuire au four, à découvert, 5 heures. Trancher et servir chaud ou froid, en sandwich ou en charcuterie.