

THE  
BORDEAUX  
KITCHEN

## Filet de porc rôti aux pruneaux

Temps de préparation/cuisson : 1 heure

### INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 650 g Pointe de Filet ou Carré Filet
- 10-12 pruneaux
- Herbes de Provence ou thym (frais ou sec)
- Ficelle
- Huile d'olive
- Gros Sel
- Poivre

### PROGRESSION

Préchauffer le four à 180°C.

Ouvrir le filet de porc en deux et disposer les pruneaux au milieu en 2 rangs.

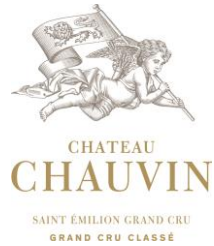
Rajouter une pincée de gros sel et fermer le morceau. Ajouter 4 pruneaux sur le dessus et ficeler le tout (*La ficelle aide à maintenir la forme du morceau, les pruneaux en place et que ça cuit uniformément*).

Saupoudrer 2 pincées d'herbes de Provence ou thym sec ou frais, 1 pincée de gros sel et de poivre.

Rajouter 1-2 cuillère(s) à soupe de l'huile d'olive.

Placer le morceau dans un Pyrex en verre ou un plat à cuisson en terre cuite.

Rôtir le filet de porc entre 20 et 30 minutes à 180°C (jusqu'à l'obtention d'une température de 80°C au centre du morceau).



THE  
BORDEAUX  
KITCHEN

## ACCORD METS ET VINS

Pour accompagner ce plat, nous vous conseillons d'ouvrir une bouteille de Château Chauvin 2010.

Château Chauvin 2010 est un millésime d'anthologie à Bordeaux, opulent, sur des fruits rouges, confits, des épices, des notes délicates de sous-bois, une structure tannique toute en harmonie avec l'acidité.

**Température de service :** Entre 18 et 20 °C

**Conseils de service :** Double carafage ou carafé une heure avant le service

