

## Rôti de porc aux pommes farcies à la mode de Frauenfeld

### Ingrédients

Pour 4-6 personnes

Rôti de porc:

- 1 kg d'épaule de porc
- 1 pied de porc coupé en deux
- 2 gousses d'ail
- Beurre à rôtir pour saisir
- Sel, poivre
- 1 dl de cidre
- 1 dl de bouillon de légumes
- 1 feuille de laurier
- 1 clou de girofle
- 1 carotte coupée en quatre
- 1 oignon coupé en quatre
- 1 dl de crème

Garniture de pommes:

- 4 petites pommes
- 2 dl d'eau
- 1 cs de sucre
- 2 cs de confiture de sureau



### Préparation

1. Entailler la viande avec un couteau pointu et la piquer d'ail coupé longitudinalement en quatre.
2. Saisir dans une cocotte en fonte la viande et les pieds de porc dans le beurre à rôtir grésillant sur toutes les faces. Saler et poivrer. Déglacer le fond avec le cidre et le bouillon. Ajouter la feuille de laurier et le clou de girofle.
3. Glisser la cocotte en fonte (sans couvercle) sur la glissière inférieure du four préchauffé à 200 °C. Rôtir la viande durant 1 1/2 heures en l'arrosant souvent de jus et en complétant au besoin le mouillement. Au bout de 40 minutes, plonger la carotte et l'oignon dans le jus.
4. Pour la garniture de pommes, faire bouillir l'eau avec le sucre. Peler les pommes, les couper en deux, enlever le trognon, puis les plonger dans le liquide en ébullition. Cuire lentement jusqu'à ramollissement. Avant de servir, les sortir du mouillement et les farcir de confiture.
5. Laisser reposer le rôti durant 15 minutes au four éteint et ouvert. Dégraisser le jus et le passer. Ajouter la crème. Porter à ébullition et rectifier l'assaisonnement.
6. Couper la viande en tranches de 1/2 cm d'épaisseur et la dresser sur des assiettes avec la sauce et les pommes farcies. Accompagner de knöpfli ou de pommes de terre à l'anglaise.

## Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 481 kcal; protéines: 55 g; lipides: 19 g; glucides: 19 g.