

# 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.