Rôti de porc aux abricots, jus à la sauge

préparation : 20 min

cuisson : 1h

Pour 6 personnes :

 - 1,5 kg de rôti de porc

* + 12 abricots sec moelleux
	+ 3 brins de sauge
	+ 2 cuill à soupe de pignons de pin
	+ 1 gousse d'ail
	+ 1 oignon
	+ 1 cuill à soupe d'huile
	+ 20cl de bouillon de volaille (½ cube)
	+ sel, poivre

 1- Ouvrez le rôti dans la longueur, disposez abricots et pignons au centre. Refermez et ficelez bien serré.

 2- Préchauffez le four th6 (180°C).

 3- Posez le rôti salé et poivré dans un plat. Huilez- le et enfournez pour 20 min. ajoutez l'oignon et l'ail émincés autour. 10 minutes après, ajoutez le bouillon et la sauge.

Poursuivez la cuisson 30 minutes en arrosant de jus de cuisson.

 4- Laisser reposer 10 minutes au chaud. Tranchez le rôti et servez -le avec le jus en saucière accompagné de tagliatelles.

Bon appétit.