

Porc aux amandes (espagne)

Pour 4 personnes: 1 rôti de porc dans le filet de 800 g. Farce: 150 g d'amandes mondées, 1 c à soupe d'huile, 1 jaune d'oeuf dur, poivre, 2 c à soupe de lait environ. Pour la cuisson: 3 c à soupe de farine, 3 c à soupe de saindoux, 3 c à soupe de lait.

Coupez la viande en tranches mais sans les séparer tout à fait, elles doivent rester réunies à la base. Préparez la farce: faites dorer la moitié des amandes à l'huile. Passez-les ensuite au mixeur avec le reste des amandes crues. Poivrez et mouillez de suffisamment de lait pour avoir une farce de la consistance d'une pommade. Introduisez cette pommade dans chaque fente de la viande et reconstituez le rôti. Ficelez-le pour maintenir la farce, roulez-le dans la farine et faites-le rôtir avec le saindoux en l'arrosant de lait (45 mn environ). Servez avec un légume au choix.

Alexandre Pukall

lien permanent vers la recette : [Porc aux amandes \(espagne\)](#)