

ÉCHINE DE PORC AUX PRUNEAUX (3 personnes)

- 500 g d'échine de porc
- 3 oignons doux
- 200 g de pruneaux d'Agen
- 500 g de pommes de terre à chair ferme
- 20 g de beurre et huile d'olive
- Feuilles de laurier, thym ou romarin
- Fleur de sel, poivre du moulin

Eplucher et émincer les oignons. Laver et éplucher - si nécessaire - les pommes de terre. Les couper en morceaux.

Dans un plat allant au four déposer le morceau de porc. L'arroser d'huile d'olive et ajouter le beurre en petites noisettes dessus.

Enfourner à four chaud thermostat 6-7 (200°C) pendant 15 minutes.

Retourner le morceau de porc et ajouter les oignons. Saler et poivrer.

Laisser caraméliser une dizaine de minutes puis ajouter les herbes, les pruneaux et les pommes de terre autour de la viande et arroser avec 2 verres d'eau.

Laisser cuire pendant environ ½ heure en veillant à ce qu'il reste toujours du jus pour la cuisson des pommes de terre. Si besoin remettre un peu d'eau.

Trancher le porc et servir dans des assiettes chaudes avec la garniture.

