

# Rôti de porc farci à la crème d'andouille

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 15 min / **Cuisson :** 1 h 30

## Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 1 rôti de porc dans l'échine
- ✓ 1 bocal de crème d'andouille de Guéméné
  - ✓ Sel & poivre
- ✓ Quelques rondelles d'andouilles de Guéméné
  - ✓ 15 cl d'eau
- ✓ Pommes de terre précuite

## Préparation : *Recettes de Celine*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

A l'aide d'un couteau ou d'un enlève trognon de pommes comme le mien,  
faites un trou au centre du rôti  
(Gardez la viande enlevez du centre pour en faire des bouchons)

arcissez le rôti de la crème d'andouille et rebouchez chaque embout  
avec le reste de la viande que vous avez enlevez du centre.

Déposez quelques rondelles d'andouilles sur le rôti et aux extrémités  
et ficelez-les avec la viande.

Placez la viande dans un plat allant au four

Salez, poivrez.

Placez les pommes de terre précuites autour du rôti  
et versez l'eau dans le plat

Enfournez pour 1 h15 environ en retournant les pommes  
de terre de temps en temps.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**