

# Filet de porc farci à la terrine de canard et aux pruneaux



Temps de préparation : **30 minutes**

Temps total : **1 heure**

Portions **4 portions**

## Ingrédients

- 125 g de terrine de canard aux fruits coupée en bâtonnets
- 1 filet de porc (500 g / 1 lb)
- 10 ml (2 c. à thé) de thym frais
- 1 gousse d'ail hachée finement
- 30 ml (2 c. à soupe) de vin blanc
- 75 ml (1/3 tasse) de pruneaux dénoyautés hachés
- Au goût, poivre noir fraîchement moulu

## Méthode

Dans un petit bol, mélanger les pruneaux, le vin blanc, l'ail et le thym. Laisser macérer pendant 15 minutes.

Préchauffer le four à 250 °C (500 °F). À l'aide d'un couteau tranchant, couper le filet de porc en papilotes.

longueur) et l'ouvrir.

L'aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un maillet. Poivrer généreusement. Étendre les bâtonnets sur un mélange de pruneaux non égoutté. Refermer le filet et le ficeler.

Déposer dans un plat profond allant au four. Cuire pendant 8 minutes. Réduire l'intensité du four à 190°C jusqu'à ce que la viande soit légèrement rosée à l'intérieur.

Retirer du four, couvrir d'une feuille de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes.

**Variante** : Pour une saveur plus exotique, remplacer la terrine de canard aux fruits par une terrine d'autruche.

**Accompagnement** : Servir avec une purée de pommes de terre et des légumes colorés.