

## **Roti de porc aux deux figues**

**Pour 4 personnes** : préparation : 15mn cuisson : 1h

*1 rôti de porc (1kg dans l'échine)*

*1 morceau de barde*

*12 figues sèches*

*8 figues fraîches*

*1 bouquet de thym*

*30g de beurre demi-sel (à température)*

*3c. à soupe d'huile*

*sel, poivre du moulin*

Émiettez la moitié du thym

Coupez les figues sèches en deux, récupérez la pulpe, versez-la dans un bol, ajoutez le beurre, le thym émiétté et malaxez le tout.

Préchauffez le four à 170-210° C.

Fendez le rôti en deux dans sa longueur et tartinez-le de la préparation aux figues sèches.

Refermez le rôti, bardez-le, ficelz-le et placez-le dans un plat allant au four.

Arrosez-le d'un filet d'huile d'olive. Salez, poivrez et parsemez du reste du thym.

Versez 20 cl d'eau dans le fond du plat.

Enfournez et faites cuire 45 mn.

Arrosez régulièrement le rôti.

Lavez et séchez les figues fraîches et coupez-les en deux.

Ajoutez les figues dans le plat, arrosez-les du jus et poursuivez la cuisson 15 minutes.