

Pour le Château Ardennes 2001 :

Longes de porc à la provençale, pour six personnes, façon ma grand-mère¹ :

Préparation : 30 min - **Cuisson** : 50 min

Ingrédients : 800 gr d'échine de porc en rôti, 2 gousses d'ail, 8 cèpes, 6 tomates rondes, 125 gr de champignons de paris, 150 gr de chair à saucisse, 1/2 d'huile, du sel, du poivre et des fines herbes.

Désosser, parer et ficeler le rôti. Inciser la viande du côté où elle est couverte de graisse et glisser dans les fentes ainsi pratiquées des petits morceaux d'ail et des rondelles de 2 cèpes. Mettre au four dans un plat garni de sa grille, avec 2 cuillerées d'eau au fond du récipient.. Laisser dorer à feu très vif, puis achever la cuisson à four moyen en arrosant souvent, temps total de la cuisson du rôti environ 50 min. Ajouter à la chair à saucisse les champignons de paris, les queues de cèpes et les fines herbes. Hacher le tout et assaisonner. Laver les tomates, enlever un petit couvercle du côté de la queue, évider et farcir chacune avec la préparation. Nettoyer et laver les 6 cèpes. Les farcir également. Mettre l'huile dans une sauteuse, y placer cèpes et tomates, les faire revenir 5 min à feu vif. Couvrir. Laisser cuire 20 min à feu doux. Déficeler le rôti. Le dresser sur un long plat et l'entourer des tomates et des cèpes alternés, arrosés du jus de viande et servir.

¹ d'après H. Delage et G. Mathiot dans "Je sais cuisiner", Editions Albin Michel, 1946.