

# *Rôti de sanglier à la confiture de griottes*

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 6 personnes : 1 rôti de sanglier de 1 kg – 200 g de dés de lardons fumés – 5 c. à café de fond de veau – 3 c. à soupe bombées de confiture de griottes – 400 ml d'eau.

*Dans une cocotte bien chaude, faites dorer les dés de lardons fumés, réservez-les. Dans la même cocotte, faites dorer le rôti sur toutes les faces. Ajoutez l'eau, la confiture, les dés de lardons fumés et le fond de veau. Mélanger. Faites cuire à couvert environ 1 h, à petite ébullition, en retournant le rôti de temps en temps. Servez avec une poêlée de pommes de terre, une purée de céleri ou une poêlée de champignons.*