

Ingrédients

1 filet de porc, entre 300 et 500g

3 c. à table (45ml) de pesto aux tomates séchées au soleil.

Quelques tranches de brie

2 tranches de prosciutto (Jambon de Parme)

1 gousse ail hachée

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Nombre de portion : 3 à 4

Préparation

Préchauffer le four à 180 C°.

Ouvrir le filet en portefeuille, c'est-à-dire faire une incision dans le sens de la longueur.

Badigeonner l'intérieur de pesto, ajouter l'ail haché ainsi que quelques tranches de brie.

L'enrouler d'une ou deux tranches de prosciutto.

Dans un plat faire cuire 25 minutes.

Couvrir d'un papier aluminium et laisser reposer 5 minutes.

Trancher et servir.

En accompagnement, du riz, quelques légumes ou une pomme de terre vapeur.

Une recette de Marie-Martine (Dégustatrice pour la boucherie Val-Mont)



Filet de porc
brie et pesto

