

metro



Filets de porc farcis aux poires et fromage, grillés

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 19 Votes

 Sans Gluten

4 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:10 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

15 ml
(1 c. à soupe) Romarin frais

45 ml
(3 c. à soupe) Huile d'olive extra vierge

Au goût sel et poivre du moulin

2 Petits filets de porc

1 Poire Bartlett ou Anjou, coupée en tranches fines

120 g
(4 oz) Fromage cheddar vieilli 1 an, tranché

6 Tranches de prosciutto

Préparation

Au mélangeur, réduire en purée le romarin avec l'huile et assaisonner.

Ouvrir les filets de porc en portefeuille (sur la longueur) et badigeonner l'intérieur de purée de romarin. Déposer en superposant les tranches de poire et de fromage. Refermer les filets et badigeonner l'extérieur de purée de romarin.

Enrouler chaque filet de porc dans 3 tranches de prosciutto, ficeler ou piquer avec de gros cure-dents trempés au préalable dans l'eau. Assaisonner.

Préchauffer le barbecue à feu moyen-vif. Huiler la grille du barbecue et, faire cuire les filets environ 4 à 5 minutes de chaque côté pour une cuisson rosée. Retirer du feu, couvrir lâchement d'un papier aluminium et laisser reposer environ 5 minutes avant de servir.

Trancher et servir accompagner de légumes grillés et de pâtes aux fines herbes.

Source : Metro

Accords vins et mets

Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur



sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Fruitée et onctueuse

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et fécules certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.