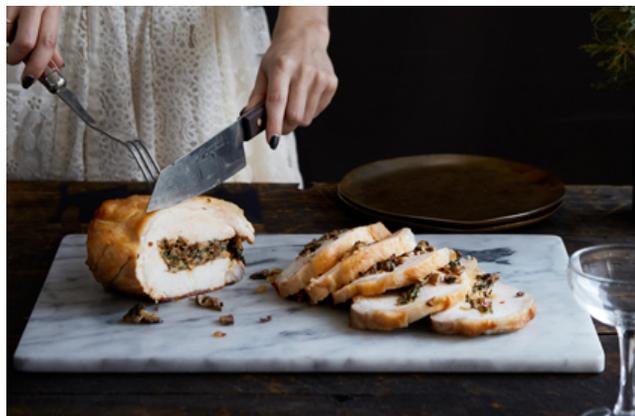


LONGE DE PORC FARCIE AUX CHAMPIGNONS, FROMAGE ET ÉPINARDS

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

441
CALORIES

51 g
PROTÉINES

4 g
GLUCIDES

24 g
MATIÈRES GRASSES

20
minutes
PRÉPARATION

45
minutes
CUISSON
Attente
15 minutes

4 à 6
PORTIONS

COUPES



Longe

INGRÉDIENTS

2,5 lb	Longe de porc	1,14 kg
2 c. à table	Beurre	30 ml
8 oz	Champignons blancs, hachés	227 g
1 tasse	Champignons shiitakes, équeutés et hachés	250 ml
1	Échalote française, hachée	1
3 tasses	Épinards, hachés	750 ml
1 1/2 tasse	Fromage mozzarella fumé, râpé	375 ml
Au goût	Sel et poivre du moulin	Au goût

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F) et placer la grille au centre.
2. Dans une poêle antiadhésive, à feu vif, faire fondre le beurre, puis cuire les champignons et l'échalote française pendant 8 minutes. Ajouter les épinards et laisser fondre pendant 2 minutes. Assaisonner généreusement, puis réserver.
3. Dans une autre poêle, à feu vif, rôtir la longe de porc de chaque côté, puis l'ouvrir en deux sans la détacher complètement. Farcir avec le mélange de champignons et avec le fromage.
4. Bien ficeler le rôti et le déposer dans la poêle. Cuire au four pendant 30 minutes.
5. Retirer du four, couvrir de papier d'aluminium, puis laisser reposer pendant 15 minutes.
6. Trancher pour servir.