

# ROULEAUX DE PORC AU FROMAGE FONTINA

NIVEAU DE  
DIFFICULTÉ



## SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Servir les rouleaux avec une poêlée de haricots verts ou une salade mixte.

### VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

598  
CALORIES

55 g  
PROTÉINES

22 g  
GLUCIDES

29 g  
MATIÈRES GRASSES

15  
minutes  
PRÉPARATION

15  
minutes  
CUISSON

6  
PORTIONS

## COUPES



Escalope et  
steak de  
fesse

## INGRÉDIENTS

12	Escalopes de porc du Québec	12
12	Tranches minces de pancetta	12
12	Tranches minces de fromage Fontina	12
1	Oeuf battu	1
5,3 onces	Farine tout usage	150 g
1 c. à soupe	Beurre	15 ml
3 c. à soupe	Huile	45 ml
4	Feuilles de sauge	4
3/8 tasse	Vin Marsala	100 ml
Au goût	Sel et poivre du moulin	Au goût

## PRÉPARATION

1. Aplatir les escalopes de porc à l'aide d'un maillet à viande.
2. Garnir chaque pièce de porc d'une tranche de pancetta et d'une tranche de fromage.
3. Rouler la viande et fixer les rouleaux à l'aide d'un cure-dent.
4. Tremper chaque rouleau de viande dans l'œuf et la farine.
5. Faire chauffer le beurre et l'huile dans une poêle. Ajouter la sauge.
6. Quand l'huile est bien chaude, déposer les rouleaux dans la poêle et laisser brunir la viande quelques minutes.
7. Assaisonner de sel et de poivre.
8. Déglacer la poêle avec le Marsala et laisser mijoter quelques minutes.