



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Filet mignon farci à la raclette, en croûte de jambon Ganda

Voici un filet de porc farci avec du fromage raclette, en croûte de jambon Ganda, un jambon belge que j'aime beaucoup dont je vous ai déjà parlé plusieurs fois. J'ai servi ce plat avec les fleurs de pommes de terre et un crumble d'endives. Délicieux !!



INGREDIENTS: 2-3 personnes

1 beau filet mignon de porc
8 fines tranches de Jambon Ganda
4 tranches de Raclette
Sel, poivre
Beurre

PREPARATION :

Ouvrir le filet de porc dans le sens de la longueur et le farcir avec le fromage.
Refermer le filet. Etaler les tranches de jambon Ganda, en les chevauchant légèrement. Rouler le filet de porc dans le jambon et ficeler.
Déposer dans un plat, recouvrir de noisettes de beurre et enfourner dans le four préchauffé à 200°C pendant environ 30 minutes.
Découper en biseau et servir bien chaud.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>