PL-360

ROULEAUX DE PORC AU PROSCIUTTO

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PROSCIUTTO	4 tranches
- FILET(S) DE PORC	1 gros
- BEURRE DE CUISSON	1 noix
- VIN BLANC SEC	100 ml
- BOUILLON DE POULE	½ cube (150 ml)
- SAUCE ANGLAISE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- ORIGAN	
- MAIZENA	un peu

Recette:

- Préchauffez le four sur 180°C.
- Enveloppez délicatement le filet de porc avec le prosciutto après l'avoir saupoudrez d'origan. Maintenez le jambon sur la viande avec des cure-dents.
- Faites chauffer un peu de beurre de cuisson dans une poêle avec couvercle et faites-y revenir doucement le filet de porc sur toutes les faces. Poivrez et couvrez pendant 5 à 10 minutes.
- Placez la viande sur une assiette et enfournez pendant 10 à 15 minutes.
- Déglacez alors la poêle avec le vin blanc et le bouillon de poule. Ajoutez la sauce anglaise et laissez réduire de moitié. Ajoutez un peu de maïzéna pour épaissir la sauce.
- Retirez les piques de la viande, coupez-le en rondelles de 2 c m d'épaisseur.
- Servez-les nappées de sauce avec des pommes de terre natures ou de la purée de pommes de terre et des légumes vapeurs.