

# FILET DE PORC AU JAMBON D'ARDENNE ET À LA BIÈRE D'ABBAYE

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 40 minutes**

## Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	400g
- JAMBON D'ARDENNE	4 - 6 tranches
- GOUDA JEUNE	4 tranches
- GRIMBERGEN (BIERE BRUNE)	33 cl (triple)
- MAIZENA	un peu
- THYM	
- LAURIER	
- POIVRE	

## Recette:

- Coupez les filets de porc en 4 tronçons. Faites-les rissoler dans une poêle (avec couvercle) pendant 5 minutes. Poivrez légèrement (pas de sel).
- Retirez la viande de la poêle et déglacez la poêle avec la bière.
- Préchauffez le four sur grill.
- Enrobez la viande avec le jambon, replacez-la dans la poêle et laissez mijoter à couvert pendant 10 minutes. Ajoutez aussi un peu de thym et une feuille de laurier.
- Disposez ensuite les morceaux de viande dans un plat à gratin et placez une tranche de gouda sur le dessus. Mettez-les au four pendant 3 minutes.
- Pendant ce temps, terminez la sauce en la laissant un peu réduire et ensuite liez-la avec un peu de maïzéna.
- Servez la viande sur la sauce et accompagnez de frites.