



FILET DE PORC FARCI AU PESTO VERDE

Ingrédients

1	filet de porc	
5	fines tranches de jambon fumé	
1	boule de mozzarella, coupé en tranches	
selon goût	PESTO VERDE	Claes
	TOMATES SÉCHÉES LANIÈRES 1,7kg	Alfichef
	ÉPICES BROCHETTES AVEC SEL #1707226	Raps
	BAMBOO LOOPED	Claes

Préparation

- Couper le filet de porc dans la longueur afin de former une enveloppe.
- Enduire l'intérieur de PESTO VERDE, y poser les tranches de mozzarella et les TOMATES SÉCHÉES en LANIÈRES. Enrouler le filet de porc, épicer des ÉPICES BROCHETTES et enrober de lard fumé.
- Pour attacher le tout, percer les paquets de quelques pics BAMBOO LOOPED.

Conseil pour le consommateur

Etuver le filet de porc pendant une vingtaine de minutes dans un four préchauffé à 200°C (tourner à mi-temps).

Délicieux avec du gratin dauphinois.