



Autre

Tranche de filet de porc au lard et basilic

Pour 8 personnes.

Ingrédients

600 grammes filets pur de porc
16 tranches de lard petit déjeuner
1 cuillère à soupe de flocons de sel (goût fumé)
16 feuilles de basilic
huile d'olive
poivre

Méthode de préparation

Coupez le filet pur de porc en 8 tranches. Salez avec les flocons de sel et poivrez. Sur chaque tranche de viande déposez quelques feuilles de basilic, enveloppez-les de 2 tranches de lard et liez-les avec de la ficelle de cuisine.

Juste avant de cuire badigeonnez la viande avec de l'huile d'olive.

