



Les plats principaux

## **Filet pur de porc avec tartelettes aux tomates**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

150 grammes de lard petit déjeuner  
700 grammes filets pur de porc  
100 grammes de tomates séchées au soleil  
100 grammes de fromage de chèvre (doux)  
poignée feuilles de basilic  
poivre  
sel

### **Pour les tartelettes**

1 paquet de pâte feuilleté prête à l'emploi  
2 cuillères à soupe de feuilles de thym (frais)  
1 cuillère à soupe de moutarde  
1 cuillère à café de sauce soja  
200 grammes tomates cerise  
1 cuillère à soupe de sucre  
huile d'olive

### **Méthode de préparation**

Incisez le filet de porc dans la longueur mais ne le tranchez pas complètement. Ouvrez la viande puis salez et poivrez.

Tartinez la viande avec le fromage de chèvre. Répartissez dessus les tomates et garnissez avec les feuilles de basilic. Refermez la viande. Déposez les tranches de lard petit déjeuner entrecroisées les unes dans les autres. Déposez le filet de porc dessus et enroulez-le dans le lard. Fixez bien avec de la ficelle de cuisine. Déposez la viande 25 minutes sur le barbecue et retournez-la régulièrement.

Coupez les tomates cerises en deux. Mélangez-y la moutarde, le sucre, la sauce soja, le thym et un filet d'huile d'olive. Poivrez. Remplissez des petits rapiers ronds en aluminium avec les tomates cerises. Déposez sur les tomates une feuille ronde de pâte feuilletée. Faites quelques trous avec une fourchette. Mettez les petits rapiers 10 minutes directement sur le barbecue. Laissez encore cuire un peu à chaleur indirecte, de préférence avec le couvercle fermé.

Retournez prudemment les petits raviers sur une assiette. Coupez le filet de porc en rondelles et servez avec les petites tartelettes.

**Plutôt au four que sur le barbecue? Mettez la viande avec les tartelettes 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 200°C.**

## Ustensiles de cuisine

Barbecue

Raviers ronds en aluminium

