



Les plats principaux

Rôti de filet pur de porc au lard et à la moutarde

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes filets pur de porc
4 cuillères à soupe moutarde au grain (ou de moutarde normale)
15 tranches de lard petit déjeuner
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Salez et poivrez le rôti de porc. Badigeonnez la viande tout autour avec la moutarde.

Enroulez le lard autour de la viande en superposant les tranches. Fixez le lard avec des bâtonnets en bois. Badigeonnez le dessus avec encore un peu de moutarde en plus.

Cuisez le rôti 20 minutes au four.

Ustensiles de cuisine

Four
Bois à brochette

