

Médailles de porc farcies aux blettes et au Brocciu

Pour 6 personnes :

Un filet mignon – 100g de brocciu – 150 g de blettes – 1 jaune d'œuf – 1 crépine – 4 échalotes – une gousse d'ail – 3 carottes- 6 champignons de paris – 6 pommes de terre – 10 cl de vin blanc sec.

Épluchez les blettes en enlevant le maximum de fil ainsi que les autres légumes ; Mettre de côté les feuilles vertes et les cuire dans de l'eau chaude salée pendant 10 min. Bien les égouttez pour enlever le maximum de jus et les hacher finement

Préparez la farce en mélangeant le Brocciu, les feuilles de blettes et le jaune d'œuf pour lier le tout. Salez et poivrez. Dédoulez le filet mignon dans le sens de la longueur. L'inciser légèrement pour qu'il ne se rétracte pas à la cuisson.

Étalez la crépine et déposer le filet mignon dessus ; garnissez-le d'une couche uniforme de farce. Roulez-le pour former un rôti et ficelés-le. Dans une poêle faites colorer le filet mignon, puis faites revenir les autres légumes dans la même poêle et déglacez le tout au vin blanc. Déposez ensuite les légumes et le filet mignon accompagnés de l'ail et des échalotes dans un plat et enfournez pendant 1h15 à 180°.

Découpez le rôti en tranches et servez accompagné des légumes.

