



Jurassienne de porc

Ingrédients :

- ◆ Échine de porc coupée en porte-feuilles
- ◆ Gruyère
- ◆ Lard fumé
- ◆ œuf
- ◆ Sel Poivre
- ◆ 1 c.c. De moutarde
- ◆ Bâtonnets en bois

Préparation :

Ouvrir les échine, déposer le gruyère, le lard, refermer et attacher avec les bâtonnets

Tremper dans l'œuf mélangé avec le sel le poivre et la moutarde

Faire griller tout doucement 3 mn de chaque côté.

Servir chaud avec des asperges vertes par exemple.