

Escalope de porc à la Mariette

Anabelle Jiang-Mercier - PPTC

Ingrédients:

- 8 escalopes de porc
- 24 tranches de jambon cuit tranché mince
- 1 brique de gruyère suisse, râpée, pour farcir les escalopes et pour épaissir la sauce
- 2 grosses boîtes de tomates étuvées.
- 2 grosses pincées de mélange d'épices italiennes
- sel et poivre
- ficelle pour cuisson
- 3 c. à coupe d'huile d'olive

Préparation:

- Faire 8 pochettes de fromage hermétiques avec 3 tranches de jambon chacune (l'idée est que le fromage ne fuit pas à la cuisson). Mettre chaque pochette sur une escalope et plier en baluchon (haut, côté, côté puis bas). Attacher avec la ficelle pour garder en place
- Faire chauffer un poêlon sur feu vif. Ajouter l'huile et faire brunir les escalopes sur chaque côté (6 côtés par escalope). Une fois tous les côtés bien brunis, réduire le feu et verser les tomates par dessus. Saler, poivrer au goût et mettre les épices. Couvrir et cuire sur feu doux jusqu'à ce que les tomates se défassent (minimum 1h). Retirer du feu. Enlever les escalopes (garder au chaud) du poêlon. Épaissir la sauce avec le reste du fromage
- Enlever la ficelle. Servir sur lit de tagliatelle au beurre et graines de pavot (nouilles cuites, noix de beurre, graines de pavot)