

Poitrine de porc et fromage Brugge Rodenbach

Ingredientien:

1 poitrine de porc de 1,5 à 2 kg avec la couenne

200 g de fromage Rodenbach coupé en petits dés

½ litre de bouillon de viande

150 g de beurre

Le zeste d'un citron vert

1 chile finement émincé

2 œufs

250 g de hachis de veau

100 g de chapelure

200 g champignons finement émincés

1 botte de persil plat finement émincé

100 g de chorizo coupé en petits morceaux

1 botte de jeunes oignons finement émincés

Poivre et sel

Préparation:

Inciser le lard du petit côté aussi profondément que possible et assaisonner de sel et poivre.

Bien mélanger tous les ingrédients et en farcir la poitrine de porc. Refermer par une couture.

Cuire ensuite 2 heures à 180 °C dans une lèche-frite avec du beurre et le bouillon de viande. Retourner la viande toutes les 30 minutes.

4 personen

160 min

Plat principal

3