

## 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