

ROULADES DE PORC

pour 4 personnes

4 tranches de filet de porc
1 poivron coupé en dés
2 oignons pelés
1 pincée de gingembre râpé
sel, poivre,
20 cl de vin
1 c. à soupe de farine

4 tranches de chorizo doux
1 gousse d'ail écrasé
du fromage à tartiner
1 c. à soupe de concentré de tomates
huile
20 cl de crème fraîche
crépinette

Farcir les filets de porc.
Les faire dorer dans la poêle.
Ajouter oignons, ail, farine.
Déglacer au vin, un peu d'eau, crème.
Assaisonner.
Cuire 15 min à feu doux.