

* ROULEAUX DE JAMBON AU MASCARPONE *

Pour 4 Personnes :

Ingrédients :

- 1) 200 gr. de MASCARPONE
- 2) 8 tranches de Jambon blanc
- 3) 1 Oignon haché
- 4) Sel, Poivre, Huile d'Olive, Un peu de persil.

Préparation :

- * Mélanger le MASCARPONE avec le Persil haché et l'Oignon haché
- * Ajouter un peu de sel.
- * Étaler le Mascarpone sur les tranches de jambon blanc et enrouler les pour faire un cornet.
- * Server avec une salade à l'Huile d'Olive.

* FILET MIGNON DE PORC AUX POIRES *

Pour 4 Personnes :

Ingrédients :

- 1) 1 Filet mignon de porc entre 500 grammes. et 600 grammes.
- 2) 1 Coupelle ou 1 portion de fromage ail et fines herbes.
- 3) 3 Echalotes, Sel, Poivre, - 4) 2 verres de Vin Blanc - 5) 100 grammes de Crème fraîche.
- 6) 1 Cuillère à soupe d'Huile d'Olive 7) 1 Boite moyenne de Poires au Sirop

Préparation : * Couper le Filet mignon en tranches de 3 cm.

- * Faire saisir à la poêle les tranches de filet dans l'Huile d'Olive.
- * Ajouter les échalotes émincées.
- * Laisser revenir quelques instants puis ajouter les 2 verres de vin blanc, saler et poivrer.
- * Laisser cuire environ 10 minutes.
- * Dans un bol mélanger le fromage, ail et fines herbes et la crème fraîche.
- * Égoutter les poires et couper les en quartiers.
- * Ajouter dans la poêle le mélange précédent et les poires, laisser mijoter encore 5 minutes.
- * Rectifier l'assaisonnement et servir bien chaud accompagné de riz ou des pâtes.

Bon Appétit.