

Mangez du porc. Les recettes de Nini : grillade de porc farci

écrit par Christine Tasin | 1 juin 2013



Grillade de porc farcie

Pour 6 personnes

- 2 filets de porc de 400 grammes chacun
- Huile d'olive, sel et poivre
- 2 pommes coupées en dés
- Une petite poignée de raisins secs
- 1 échalotte émincée
- 100 grammes d'épinards frais hachés
- Ail émincé
- Gruyère râpé

Ouvrir les filets sur le long et y déposer tous les ingrédients sauf l'huile

Les refermer en les ficelant

Les badigeonner avec l'huile d'olive

Les faire griller sur le barbecue à feu moyen/élevé pendant 15 minutes

Badigeonner de miel 5 minutes avant la fin de la cuisson

Nini