

# Sucette au cou de porc



**Mon choix.**

 Durée totale: 1 h 50 min

 Temps actif: 15 min

 Facile



## Ingrédients

Pour 4 pièces

**600 g** Cou de porc suisse  
**150 g** Fromage d'italie de veau suisse  
**8 tranches** Lard à cuire de porcs suisses  
**30 g** Sauce barbecue

## Valeurs nutritives

1 sucette contient environ :

**482** kcal  
**38 g** de protéines  
**2 g** de glucides  
**36 g** de lipides

 Sans gluten

 sans lactose

 Low Carb

## Astuce

Le mieux est de faire découper le cou de porc en escalopes d'environ 150 g directement chez le boucher.

## Préparation

- 1** Couper le cou de porc suisse en fines tranches, les aplatir, les badigeonner de farce à viande et les replier.
- 2** Posez-les sur deux tranches de lard entrecroisées et enveloppez-les dedans.
- 3** ?Enveloppez-le dans du film alimentaire et mettez-le au frais pendant une heure.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



**Mon choix.**

4

Ensuite, déballez-les, enfoncez-y une brochette en bois et faites-les cuire environ 30 minutes à 200 °C en mode chaleur tournante.

5

Retirez-les du feu, badigeonnez-les de sauce barbecue et laissez-les caraméliser encore 5 minutes.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.