Sucette au cou de porc

Viande Suisse
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.

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.