Entrées chaudes à la viande

Rolls de porc aux poireaux et fromage

1h05	20 min	15 min	30 min	466
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Réalisation des rolls

1. Eliminer les racines des poireaux ainsi que les feuilles vertes. Enlever les premières couches du blanc de poireau pour ne conserver que le coeur tendre.
2. Tailler chaque poireau en 6 petits tronçons, de la même taille que la largeur des tranches de poitrine de porc.
3. Etaler chaque tranche de poitrine fumée sur une assiette plate. Couper chaque tranche de fromage en 3 bandes régulières et déposer sur la poitrine fumée, sur toute la longueur.
4. Poivrer et déposer au bout de chaque tranche un tronçon de poireau. Rouler jusqu'au bout et ranger les rolls sur une assiette recouverte de film alimentaire.
5. Entreposer 30 minutes au réfrigérateur pour que le fromage fige au contact du froid et que le roll ne se déroule pas pendant la cuisson.

Étape 2

Cuisson

1. Préparer trois bols sur le plan de travail. Verser la farine dans le premier bol. Casser et battre l'oeuf dans le deuxième, puis verser la chapelure dans le troisième.

Ingrédients
pour 4 personnes

Rolls

2 **Poireau**
12 tranche(s) **Poitrine de porc fumée**
12 tranche(s) **Fromage à fondre**
1 **Poivre**

Pâte

1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
3 c. à soupe **Farine**
4 c. à soupe **Chapelure**

Friture

50 cl **Huile pour friture**

2. Faire chauffer l'huile dans la friteuse. Tremper chaque roll dans la farine, puis dans l'oeuf et enfin dans la chapelure.
3. Faire frire pendant 5 minutes en les retournant de temps en temps avec une écumoire.
4. Egoutter les rolls sur du papier absorbant et les servir pendant qu'ils sont encore chauds.