

Papillotes de porc

Préparation : 25 mn, cuisson : 30 mn.

Pour 4 personnes.

750 g de porc bien maigre, une crépine, 150 g de lard fumé, 1 tranche de bacon, thym, laurier, herbes de Provence, poivre, 4 feuilles d'aluminium.

Couper les viandes en petites lamelles. Bien poivrer, ne pas saler. Parfumer de thym et d'herbes de Provence en poudre. Mélanger.

Faire quatre parts, entourer chacune d'elles de crépine, poser une feuille de laurier. Envelopper serré dans une feuille d'aluminium.

Cuire 30 mn à four chaud. Servir en présentant à part une sauce tomate.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.