



Porc

Roulés de porc à la napolitaine



1h20 **50 min** **30 min** **0** **358**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

320 g **Filet(s) mignon de porc**
30 g **Câpres**
30 g **Raisins secs**
20 g **Pignons de pin**
30 g **Jambon cru**
20 g **Chapelure**
10 g **Farine**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
400 g **Tomate(s) concassée(s)**
1 verre(s) **Eau**

Étape 1

Préparation des roulés

- 1 Couper la viande de porc en fines tranches (2 à 3 mm d'épaisseur) de la taille d'une main.
- 2 Battre les tranches pour les rendre très fines et les réserver.
- 3 Mettre les câpres dans un bol et les recouvrir d'eau.
- 4 Les faire reposer 10 minutes pour leur faire perdre l'excès de sel.
- 5 Mettre les raisins dans un bol et les laisser dans l'eau tiède 10 minutes.
- 6 Couper les tranches de jambon en petits morceaux et les mettre sur la planche à découper.
- 7 Rincer et égoutter les câpres puis les ajouter au jambon.
- 8 Égoutter les raisins et les ajouter.
- 9 Ajouter également les pignons de pin.
- 10 A l'aide d'un hachoir, hacher grossièrement le tout et le transférer dans un saladier.
- 11 Ajouter la chapelure et amalgamer le tout du bout des doigts.
- 12 Disposer les tranches de porc sur le plan de travail.
Répartir la farce sur le bord de chaque tranche de

- 13 viande.
- 14 Réserver une cuillère à soupe de farce à mettre dans la sauce pendant la cuisson, pour la rendre encore plus gourmande.
- 15 Rouler les tranches autour de la farce.
- 16 Fermer chaque roulés avec un cure-dents et les fariner.

Étape 2

Cuisson des roulés

- 1 Faire chauffer l'huile dans une casserole et y placer les roulés.
- 2 Faire rissoler les roulés de tous les cotés.
- 3 Saler, ajouter les tomates concassées et l'eau.
- 4 Couvrir et faire cuire les roulés 30 minutes.
- 5 10 minutes avant la fin de la cuisson ajouter la cuillère de farce à la sauce.
- 6 Une fois les roulés cuits, les retirer du feu et les servir chauds.