

FILET DE PORC FARCI AUX CHAMPIGNONS ET AUX PACANES

1/4 tasse de vinaigrette Balsamique (Kraft), divisée ou plus pour badigeonner

(moi vinaigrette fait maison, recette [ici](#))

225 g de champignons, grossièrement hachés

2 filets de porc (environ 1-1/2 lb ou 675 g)

14 biscuits soda, broyés, soit environ 1/2 tasse

1/3 tasse de persil plat, haché (mis un peu de séché)

1/4 tasse de pacanes, hachées et grillées

1/4 tasse de fromage râpé

1/4 c. à thé de sel

1/4 c. à thé de poivre noir moulu

-Préchauffer le four à 350°F (180°).

-Chauffer 2 c. à table de la vinaigrette dans une grande poêle à feu mi-vif. Y ajouter les champignons et cuire le tout pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit évaporé, en remuant fréquemment. Déposer le mélange dans un grand bol et le laisser un peu refroidir.

-Entre-temps, couper partiellement chaque filet en deux dans le sens de la longueur, en prenant soin de laisser une petite bordure de chair.

-Recouvrir les filets de pellicule plastique ou les placer dans un sac de plastique refermable et les aplatir à 1/2 pouce d'épaisseur.

-Ajouter les autres ingrédients aux champignons et bien mélanger. Étaler la moitié du mélange aux champignons sur le côté coupé de chaque filet et presser délicatement la farce sur la viande. Rouler fermement chaque filet, les ficeler à 2 ou 3 endroits pour qu'ils ne se déroulent pas. Déposer les filets, côte à côte, dans un plat peu profond et les badigeonner du reste de la vinaigrette. Cuire les filets au four pendant 40 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits (température interne de 160°F). Les sortir du four et les laisser reposer pendant 5 minutes. Enlever la ficelle avant de trancher la viande. Donne 6 portions.

Publié par ***Le coin recettes de Jos***