

Stilton cheese sur rôti de porc



Catégorie

Plat



Personnes

6 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

90 minutes

Ingrédients

- 2 kg de filet de porc
- 350 g de [Blue Stilton cheese](#)
- 10 cl de porto
- 12 pommes reinettes
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 60 g de beurre demi-sel
- poivre



Préparation

Incisez le filet de porc dans le sens de la longueur sans le fendre en deux. Garnissez la fente avec le stilton et reconstituez le filet en rapprochant les bords. Ficelez-le comme un rôti et laissez le reposer 30 min au frais.

Lavez les pommes, déposez sur chacune d'elles un petit morceau de beurre. Préchauffez le four à th 6 (180°).

Préparez un bouillon en diluant les tablettes dans 50 cl d'eau bouillante. Assaisonnez le rôti, posez-le dans un plat à four, ajoutez la moitié du bouillon et enfournez-le pour 1 h.

Passé ce temps, ajoutez les pommes dans le plat et poursuivez la cuisson encore 30 min. Durant toute la cuisson, arrosez régulièrement la viande avec le bouillon.

Sortez le rôti du plat, coupez-le en tranches et dressez-les sur un plat de service chaud. Entourez-le de pommes coupées en quartiers. Déglacez le plat du rôti avec le porto, grattez le fond avec une spatule et versez la sauce sur les tranches de viande.

Poivrez, servez aussitôt.

Une autre recette de cuisine facile au Stilton :

- * [Gratin de pétoncles au Stilton – recette](#)
- * [Stilton corks – recette](#)
- * [Stilton et butternut en Pizza – recette](#)
- * [Stilton au Porto, poires au vin et aux épices – recette](#)
- * [Stilton en sablés – recette](#)
- * [Stilton en fondue – recette](#)
- * [Stilton cheese sur rôti de porc – recette](#)

RECETTE STILTON – recette au Stilton – RECETTE STILTON