



PERRON

## Porc croustillant au fromage cheddar Perron âgé et Salsa de fruit

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 12 minutes • 4 portions

### Ingrédients :

- 2 filets de porc
- 100 grammes de **fromage cheddar Perron âgé**, coupé en 2
- 1 1/3 tasse (330 ml) de fruits frais coupés en dés :  
pêche, mangue, kiwi, poire, ananas
- 1/4 de tasse (60 ml) d'oignons verts hachés
- 1/4 de tasse (60 ml) de poivrons rouges hachés
- 1 c. à table (15 ml) de persil frais haché, sel et poivre du moulin
- 1 c. à thé (5 ml) de sucre
- 1 œuf et 1 tasse (250 ml) de chapelure
- 1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive

**Préparation : Salsa de Fruits :** Mélanger les fruits avec les légumes, le persil frais et ajouter le sucre, saler, poivrer et mettre au réfrigérateur. **Porc :** Ouvrir les 2 filets de porc sur la longueur sans les séparer en les aplatissant légèrement; Mettre 1 bâtonnet de fromage cheddar Perron âgé dans chaque filet, enrouler et maintenir avec des cure-dents; Paner les filets en les enrobant d'abord de farine, ensuite dans l'œuf battu, puis dans la chapelure; Repasser les filets dans l'œuf et la chapelure une deuxième fois; Chauffer une poêle avec de l'huile d'olive et dorer les filets de tous les côtés; Mettre dans un four préchauffé à 375 °F (190 °C) et cuire 10 à 12 minutes; Réchauffer la salsa au micro-ondes 1 minute et servir avec les filets tranchés.