

## Paupiettes de cochon

### Pour 4 personnes

- 500g de filet mignon
- 2 boules de mozzarella
- 8 grandes tranches de chorizo fort
- 8 tranches de jambon de Parme
- poudre de piment d'Espelette.



■ Cette recette rassemble le meilleur du cochon, le filet mignon, le jambon de Parme et le chorizo. Un régal pour les amateurs.

**Servir :** Bien chaud, avec des légumes

### Variation

Remplacez le chorizo par de l'andouille, et la mozzarella par du chèvre ou de la tomme de brebis.

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Découpez le filet mignon en 8 tronçons, assaisonnez les de poudre de piment.

■ Etalez les tranches de jambon. A une extrémité de la tranche disposez un morceau de filet mignon, une tranche de chorizo, et un morceau de mozzarella. Roulez l'ensemble pour former la paupiette. Recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients.

■ Placez les paupiettes dans un plat à gratin, et enfournez pour 20 à 25 minutes. Laissez reposer 5 minutes sur la porte du four en fin de cuisson.

## Conseils

Vous n'aurez normalement pas besoin de saler, le jambon et le chorizo le sont déjà. Utilisez de la mozzarella de bonne qualité, sinon elle rendra beaucoup d'eau à la cuisson. Si vous ne disposez pas de piment d'Espelette, utilisez du poivre.