**CROQUES DE MÉDAILLONS DE PORC**

Niveau de difficulté : Facile

Temps de cuisson : 1H00 pour le rôti, 30 minutes pour la compotée d’oignons

15 minutes pour les croques

Temps de préparation : 30 minutes

**Ingrédients pour 6 personnes**

1 Rôti de Porc dans le filet de 1 Kilo

5 Oignons rouges

1 Échalote

4 Grosses Tomates

12 Tranches de Cheddar

2 Brins de Thym

3 Cuillères à soupe d’huile d’Olive

25 g de Beurre

5 Cuillères à soupe de vinaigre Balsamique

Sel et poivre

Matériel :

1 Cocotte

Papier sulfurisé

Préparation :

Faites fondre le beurre avec 1 Cuillère à soupe d’huile d’olive puis ajouter le rôti de porc et faites de dorer de tous les cotés.

Ajoutez ensuite l’échalote hachée et laissez la dorer doucement puis mouillez avec ¼ de litre d’eau.

Incorporez à la cocotte le brin de thym, salez et poivrez puis couvrez et laissez cuire 1 heure à feu moyen en retournant de temps en temps le rôti.

Une fois cuit égouttez le rôti et laissez refroidir.

Pendant ce temps préparez la compotée d’oignons rouges :

Pelez et émincez en rondelles les oignons, dissociez bien les rondelles les unes des autres.

Incorporez-les dans une casserole contenant le restant d’huile d’olive et le brin de thym.

Ajoutez le vinaigre et faites cuire sur feu doux pendant 30 minutes.

Préchauffez votre four à 180°.

Lavez et coupez les tomates en 12 rondelles de tailles égales.

Coupez le rôti refroidi en tranches fines mais pas trop.

Retaillez les tranches de fromages en 2.

Disposez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four et posez les tranches de rôti dessus.

Répartissez dessus la compotée d’oignons dont vous aurez ôté le brin de thym puis une tranche de fromage, une tranche de tomates salée et poivrez et terminez par une tranche de fromage.

Enfournez pour 15 minutes jusqu’à ce que ce soit bien gratiné.

Sortez du four et servez aussitôt accompagné d’une salade verte de votre choix.

Conseil :

Ne jetez pas le jus de viande de la cuisson du rôti, conservez le au congélateur pour accommoder des raviolis gratinés, des gnocchis ou des légumes poêlés.

Il vous restera forcément de la compotée d’oignons rouges, servez la en accompagnement d’une viande froide ou à l’apéritif sur des petits toasts de pain grillé.

Ces croques s’accompagnent à merveille avec du cresson qui leur apporte son petit gout poivré.

Coté forme :

Consommez-

|  |
| --- |
|  |