

■ LES PAUPIETTES
DE PORC FARCIES
pour 4 personnes

8 à 10 tranches de porc coupées plutôt minces; 1 demi-bouquet de persil; 2 morceaux de pain; 8 à 10 tranches de lard maigre; 1 oignon; 1 cuillerée à soupe de farine; 3¹/₂ dl de bouillon léger; 1 cuillerée à soupe de margarine; sel, poivre; 2 gousses d'ail.

1. Etaler les tranches de porc et les saler. Laver le persil et le hacher très finement. Couper le pain en morceaux et l'humecter avec un peu de lait. Hacher l'oignon. Mélanger ces 3 éléments ensemble.

2. Recouvrir chaque tranche de viande d'une tranche de lard ainsi que de la farce. Saler et poivrer légèrement. Rouler et faire tenir avec des cure-dents. Rissoler les paupiettes dans la margarine. Ajouter les 2 gousses d'ail en chemise. Saupoudrer de farine, puis mouil-

ler avec le bouillon léger. Laisser mijoter à petit feu et à couvert durant soixante minutes.