

Mille-feuille de patate douce au rôti de porc et Gorgonzola par Livionna



INGRÉDIENTS

- ✓ 2 patates douces
- ✓ 4 tranches de rôti de porc Madrange
- ✓ 60 gr de gorgonzola
- ✓ 1 petit oignon
- ✓ 1 CS de miel
- ✓ Du thym
- ✓ Sel, poivre

LE PRODUIT PHARE



Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	15 min	40 min	X 2

PRÉPARATION

Cuire dans de l'eau bouillante les patates douces pendant 15-

20 minutes.

Préchauffer le four à 220 °C.

Étape 1

Étape 2 Peler et hacher l'oignon. Le faire rôtir au four pendant 10 minutes.

Étape 3 Égoutter les patates douces et les couper en tranches.

Réaliser un millefeuille sur du papier cuisson en superposant :

Étape 4 1 tranche de patate douce, un peu de gorgonzola, de l'oignon rôti, du thym, une tranche de rôti de porc, et recommencer avec une tranche de patate douce. Terminer l'opération avec un touche de miel, gorgonzola et thym.

Étape 5 Saler et poivrer, puis enfourner au four pour 20 minutes à 180 °C. Déguster aussitôt avec un peu de salade.

Bon appétit !