



Médillons de porc au couscous et Le Gruyère Switzerland AOC, Premier Cru

Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 50 g couscous
- 40 g beurre
- 15 ml (1 cuillère) de basilic et de ciboulette fraîchement coupés
- 1 petit oignon coupé fin
- 4 tranches de jambon
- 2 cuillères (30 ml) d'huile
- 380 g de filet de porc coupé en 8 tranches et légèrement battues
- 150 g Le Gruyère Switzerland AOC Premier Cru, coupé en 8 tranches
- 2 tranches d'ananas coupées en 2
- paprika – sel et poivre fraîchement moulu

Préparation:

Préparer le couscous en suivant les instructions sur l'emballage. Faire fondre la moitié du beurre et cuire doucement l'oignon.

Mélanger le basilic et la ciboulette avec le couscous. Placer les tranches de jambon dans un plat allant au four, ou dans une poêle et les couvrir complètement avec le couscous. Fondre le restant du beurre, assaisonner les médaillons de porc et les cuire 2 minutes de chaque côté. Les placer sur le couscous, y ajouter les tranches de Gruyère, les demies tranches d'ananas et les cuire jusqu'à ce que le fromage commence à fondre, env. 2-3 minutes dans un four préalablement bien chauffé.

Saupoudrer de paprika et servir avec une salade croquante.

Walo Von Mühlenen avec le gagnant du prix, Gruyère Réserve. Son Gruyère Réserve (âgé de 10 mois) et **Premier Cru** (âgé de 14 mois) sont les seuls fromages à avoir gagné les Prix Mondiaux de Fromage (World Cheese Awards) trois fois: en 1992, 2002 et 2005.

