

# LONGE DE PORC FARCIE AU BRIE ACCOMPAGNÉE DE SA SAUCE CERISE À BASE DE LIEFMANS ON THE ROCKS

## *Ingrédients*

- LONGE DE PORC 1
- BRIE 100 G
- BRANCHES DE ROMARIN 2 BRANCHES
- CERISES EN SIROP SANS NOYAU 150 G
- ÉCHALOTE 1
- BEURRE 25 G + EXTRA
- FARINE 1 CÀS
- THYM QUELQUES BRANCHES
- LIEFMANS ON THE ROCKS 125 ML
- SEL ET POIVRE

## RECETTE

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Découpez la longe de porc dans le sens de la longueur, mais pas complètement. Découpez le brie en fines tranches et remplissez la longe de porc avec le brie et les branches de romarin.
3. Assaisonnez la longe de porc de sel et de poivre noir et liez-la avec un morceau de ficelle de cuisine.
4. Disposez la longe de porc dans un plat allant au four et cuisez 30 minutes dans le four préchauffé.
5. Entretiens, préparez la sauce : faites égoutter les cerises et récupérez le sirop. Pelez et hachez l'échalote.
6. Faites fondre 15 g de beurre dans une casserole et faites revenir l'échalote pendant 3 minutes à feu doux. Ajoutez la farine et laissez frémir 3 minutes à feu doux (pour faire un roux).
7. Émiettez les branches de thym.
8. Ajoutez le thym, la Liefmans On The Rocks, la moitié des cerises et la moitié du sirop de cerises au roux. Faites mijoter à feu doux pendant 10 minutes.
9. Versez la sauce dans le tamis et portez à ébullition. Retirez la sauce du feu et ajoutez-y un morceau de beurre, ainsi que le reste des cerises. Goûtez et assaisonnez à votre goût avec le sel et le poivre noir.  
**Conseil :** délicieux avec des croquettes !
10. Partagez votre moment On The Rocks avec #Liefmans



**Liefmans**  
ON THE ROCKS