

Filet mignon de porc au Saint-Nectaire

4 personnes
Préparation 10 mn
Cuisson 5 mn

Ingrédients

100 g de Saint-Nectaire • 1 filet mignon de porc • 100 g de chapelure • 100 g de beurre • 25 cl de fond de veau froid • Sel, poivre

Réaliser une pâte avec le Saint-Nectaire, la chapelure et le beurre. Pétrir puis étaler comme une pâte à tarte.

Réserver au frigo 10 mn pour que la pâte obtenue durcisse. La découper en carré de 3 cm.

Couper le filet mignon de porc en tranches de 1 cm et les saisir dans une poêle très chaude avec un peu de matière grasse sur chaque face. Saler, poivrer. Une fois les morceaux colorés, poser les carrés de pâte dessus.

Mettre le tout dans un plat et passer à four chaud (220°C) sur position grill pendant 5 mn pour faire gratiner la préparation au Saint-Nectaire.

À la sortie du four, déglacer avec un fond de veau.
Déguster.

>> Proposition : servir accompagné d'un gratin dauphinois.