

Filet mignon de porc au bleu et aux noix



4 PERSONNES
16,80 €

Filet mignon de porc
au bleu et aux noix

PREPARATION : 30 min

CUISSON : 30 min

2 filets mignons de porc 4 poires
2 échalotes 150 g de bleu
d'Auvergne 8 cerneaux de noix
10 cl de crème fluide 80 g de
beurre 10 cl de vin blanc sec
2 cuill. à soupe d'huile d'ara-
chide 2 baies roses 1/2 botte
de ciboulette sel poivre.

1 Pelez les échalotes, émin-
cez-les très finement. Dans
une cocotte, mettez l'huile et
20 g de beurre à chauffer. Faites
colorer les filets mignons sur
toutes leurs faces. Lorsqu'ils
sont bien dorés, retirez-les et
laissez-les en attente sur une
assiette.

2 Mettez les échalotes dans
la cocotte pour les faire
fondre. Lorsqu'elles sont trans-
lucides, remettez les filets
mignons, salez, poivrez puis
versez le vin blanc. Couvrez et
laissez cuire une vingtaine de
minutes sur feu doux. Retournez

les morceaux de viande à mi-
cuisson.

3 Pelez les poires, coupez-les
en quatre, retirez le cœur et
les pépins. Dans une sauteuse,
mettez le reste de beurre à
chauffer et faites colorer les
quartiers de poire. Salez et poi-
vrez. Couvrez et laissez cuire
une dizaine de minutes.

4 Découpez le bleu d'Au-
vergne en petits morceaux.
Concassez grossièrement les
cerneaux de noix. Retirez les
filets mignons de la cocotte,
réservez-les au chaud au bain-
marie.

5 Versez la crème dans la
cocotte et portez à ébullition.
Lorsque la sauce est épaissie,
ajoutez le bleu et les cerneaux
de noix, mélangez, puis rectifiez
l'assaisonnement.

6 Découpez les filets
mignons en tranches épaisses,
disposez-les sur un plat.
Nappez avec la sauce, disposez
tout autour les quartiers de
poires, saupoudrez de ciboulette
ciselée et de baies roses.
Servez aussitôt.

Que boire ?

Un côtes-de-provence