

Filet mignon au Comté

Ingrédients pour 3/4 personnes :

- 1 filet mignon de porc de 400 à 500 g
- 100 g de comté fruité
- 5 à 6 fines tranches de lard fumé ou de jambon fumé de type prosciutto
- Poivre

Préparation :

Posez sur une planche à découper les tranches de lard en les faisant légèrement se chevaucher.

Ouvrez le filet mignon sur sa longueur, comme une baguette de pain pour un sandwich, sans aller jusqu'au bout.

Poivrez puis ajoutez le comté coupé en lamelles épaisses sur toute la longueur. Posez le filet sur les tranches de lard, et refermez-les dessus pour l'entourer de lard.

Ficelez le tout et posez le filet mignon dans un plat à four légèrement huilé.

Enfournez à 200° C pour 25 à 30 minutes de cuisson (selon la taille du filet, à surveiller selon votre four), en tournant le filet toutes les 10 minutes. S'il dore trop, couvrez-le de papier alu en fin de cuisson.

Quand il est cuit, enlevez la ficelle et découpez-le en tranches pour le servir avec l'accompagnement de votre choix.