

Filet mignon de porc farci au noilly pratt

Plat **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 20 mn**Cuisson** : 60 mn

Le filet mignon peut-être cuisiné de bien des façons... Pourquoi ne pas réaliser un plat convivial et gourmand à la fois ?

Ingrédients

- 1 filet mignon
- 2 saucisses de toulouse
- 4 échalotes
- 1 gousse d'ail
- persil
- feuilles de laurier
- 250 g de champignons de parie
- 2 tranches de pain rassis
- 2 cs de crème fraîche
- 2 tranches de jambon blanc
- 1 bouillon cube
- 1 verre de noilly pratt
- 50 g de beurre
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez, lavez et hachez finement les échalote, l'ail et le persil. Coupez les champignons en fines julienne. Trempez la mie de pain dans la crème fraîche.
- 2 Mélangez la chair à saucisse avec le hachis d'échalotes, le pain de mie et les champignons. Salez et poivrez. Travaillez cette préparation afin d'obtenir une farce bien homogène.
- 3 Prenez votre filet mignon. Coupez-le en deux dans le sens de la longueur sans en détacher les deux parties. Posez les deux tranches de jambon sur toute la surface du filet. Disposez la farce par-dessus et refermez les tranches de jambon sur la farce.
- 4 Refermez, alors, le filet mignon sur les tranches de jambon. Posez les feuilles de laurier sur la fermeture du filet. Ficelez le filet bien serré.
- 5 Préparez 0,25 l de bouillon et ajoutez-y le noilly pratt. Faites revenir le filet mignon dans une sauteuse avec un peu de beurre sur toutes les faces.
- 6 Disposez le filets mignon dans un plat allant au four. Versez le bouillon au noilly pratt par-dessus. Fermez avec le couvercle et mettez dans le four à 220°C (th.7-8) pendant 45 minutes. Arrosez-le de temps en temps.
- 7 À la sortie du four, enlevez la ficelle et coupez votre filet en tranches. Servez-le avec le jus de cuisson que vous mettrez en saucière et accompagnez votre plat de haricots verts. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

