

## *Médailles de porc au gratin*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 20 min.**

### **Ingrédients:**

- 4 médaillons de porc
- 4 c. à soupe d'huile
- Poivre
- sel
- 4 tomates
- 1/2 concombre
- 1 botte d'aneth
- 4 tranches de jambon cuit
- 4 tranches de gouda jeune
- 300g de crème fraîche
- 1 c. à café de moutarde

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 250°C
- Chauffez l'huile dans une poêle
- Aplatissez les filets avec une lame de couperet et faites-les saisir des deux côtés
- Salez et poivrez
- Lavez les tomates, retirez le pédoncule, coupez-les en tranches et épépinez-les
- Lavez le concombre et taillez-le en rondelles
- Hachez finement le aneth
- Sortez les médaillons de la poêle et rangez-les sur une tôle du four ou dans un plat allant au four
- Garnissez-les de rondelles de concombre, de la moitié de aneth haché, de morceaux de jambon, des rondelles de tomate et des tranches de gouda
- Gratinez 12 min.
- Déglacez la poêle avec la crème fraîche et faites réduire 2 min., en remuant continuellement
- Joignez-y la moutarde et nappez-en les médaillons
- Saupoudrez du reste d'aneth haché et accompagnez de pommes nature ou de pâtes