

Filet Mignon Façon Orloff à la Pancetta et Cheddar

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|------------|
| - FILET(S) DE PORC | 400g |
| - CHEDDAR | 8 tranches |
| - PANCETTA (JAMBON) | 4 tranches |
| - SAUGE | |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Saisissez le filet mignon de porc sur toutes les faces dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Coupez les tranches de pancetta en 2. Emballez-les dans une tranche de cheddar.
- Entaillez 8x le filet sur sa longueur (pas sur toute la hauteur) afin de glisser le fromage et la pancetta. Saupoudrez de sauge. Arrosez avec un peu d'huile d'olive Poivrez.
- Placez le tout dans un moule à cake.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfourez 20-25 minutes.
- Découpez en portions et servez napper de sauce cheddar.

