

## *Filet Mignon Farci au Chorizo et Cuit au Four, Sauce Rose*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	1 filet mignon
- CHORIZO	8-10 cm
- HUILE D'OLIVE	
- BEURRE DE CUISSON	
- HERBES DE PROVENCE	
- CRÈME FRAÎCHE	125 ml
- LAIT	2 c à soupe
- CONCENTRÉ DE TOMATES	1 noix
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Coupez le chorizo en deux et retirez la peau. Saisissez-les sur toutes les faces brièvement dans une poêle chaude.
- Taillez le filet mignon dans la longueur (en portefeuille) et placez-y les morceaux de chorizo grillés. Ficelez le tout pour refermer le filet de porc.
- Saisissez alors la viande dans du beurre chaud sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Huilez un plat à gratin et déposez-y le filet ainsi saisi.
- Saupoudrez d'herbes de Provence puis déposez 2-3 noisettes de beurre de cuisson.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez pour 25 minutes dès que le four est à température.
- Entre temps, versez la crème et le lait dans un petit caquelon. Faites chauffer doucement. Salez et poivrez. Puis incorporez au fouet le concentré de tomates. La sauce va épaissir. Réservez au chaud.
- Lorsque la viande est cuite, taillez-la en tronçons et servez avec le jus de cuisson et la sauce rose soit nappée par-dessus soit dans un petit récipient à part.