

Filet Mignon de Porc Sauce Gorgonzola

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- Filets de Porc	800g (filet mignon)
- Gorgonzola	150g
- Crème Fraîche	200 ml
- Persil	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Coupez le filet mignon en grosses tranches.
- Grillez alors les tranches de porc dans une poêle chaude avec un peu de beurre. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Déglacez la poêle avec la crème.
- Coupez le gorgonzola en dés et intégrez-les à la crème.
- Laissez épaissir doucement en remuant. Salez et poivrez. Ajoutez le persil.
- Remplacez alors la viande dans la sauce gorgonzola et réchauffez quelques instants.
- Servez sans attendre.

