

## *Mignonettes au Coeur de Chèvre et Tagliatelles aux Courgettes Tomatées*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- MEDAILLON(S) DE PORC	4 (mignonettes ou filets purs)
- COURGETTE(S)	2-3
- PERSIL	1/4 c à soupe
- BASILIC	1/4 c à soupe
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	4-5 c à soupe (frais)
- CRÈME FRAICHE	200 ml
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à soupe
- TAGLIATELLES	350g
- AIL EN POWDRE	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Coupez les courgettes en petits dés avec un coupe-légumes.
- Faites-les revenir dans un peu d'huile. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Arrosez de crème puis incorporez le concentré de tomates. Réservez.
- Pendant ce temps, faites cuire les tagliatelles dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Dans un saladier, mélangez le fromage de chèvre avec le persil et le basilic. Salez et poivrez.
- Coupez les mignonettes de porc dans le sens de l'épaisseur. Farcissez-les avec le mélange au chèvre et faites tenir le tout avec 2 cure-dents.
- Faites revenir la viande dans du beurre chaud, doucement sur les deux faces. Salez et poivrez.
- Servez les mignonettes accompagnées de tagliatelles à la sauce courgettes tomatées.

