

Filet Pur de Porc à l'Olivade Maison

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|-------------------|
| - FILET(S) DE PORC | 400 - 450g |
| - OLIVE(S) NOIRE(S) | 170 g dénoyautées |
| - HUILE D'OLIVE | 3-4 c à soupe |
| - AIL EN POUDRE | 2 c à café |
| - CITRON(S) | 1 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Egouttez les olives.
- Placez-les dans un récipient haut avec l'huile, l'ail, le jus de citron sel et poivre.
- Mixez le tout finement. Réservez au frais.
- Entaillez le filet de porc afin de la farcir d'olivade.
- Refermez et faites tenir à l'aide de cure-dents.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Saisissez la viande dans du beurre chaud sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Placez la viande dans un plat allant au four et enfournez pour 20 – 25 minutes.
- Otez les cure-dents et coupez en tronçons pour servir.

