

## Filets purs de porc farci aux pommes

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

### **Ingrédients:**

- 450 g de filet pur de porc
- 2 gousse d 'ail en purée
- 3 échalotes hachées
- 1 pomme, pelée et finement hachée
- ¼ de c à café de poivre de Cayenne
- 1 c à café de basilic
- 1 tranche de pain écroûtée et trempée dans du lait
- 2 c à soupe de gruyère râpé

### **Recette:**

- Faites chauffer dans une casserole, sur feu moyen, le beurre, ajoutez-y l'ail et les échalotes. Laissez cuire 2 minutes.
- Ajoutez la pomme, le poivre de Cayenne et le basilic. Bien assaisonnez et laissez cuire 4 minutes.
- Pressez le pain pour extraire le surplus de lait. Ajoutez le pain au mélange à la pomme.
- Ajoutez ensuite le fromage, mélangez et retirez du feu.
- Coupez les filets de porc en deux, en long aux ¼ de leur épaisseur.
- Ouvrir les filet en éventails.
- Etalez ensuite la farce sur chaque filet, roulez et ficelez. Badigeonnez d'huile.
- Préchauffer le four sur feu moyen (170°C).
- Placez les filets dans le four chaud et laissez cuire 30 à 40 minutes. Assaisonnez au goût. Retournez les filets 2 à 3 fois durant la cuisson.

### **Variante:**

Si désiré, accompagnez de courgettes