

Filet Mignon de Porc Lardé et Farci au Confit de Figues

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	1 filet mignon
- CONFIT DE FIGUES	3-4 c à soupe
- LARD PETIT DEJEUNER	15-18 tranches
- THYM	un peu
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites saisir le filet de porc dans du beurre chaud sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Entaillez-le ensuite dans la longueur afin de le farcir de confit de figues.
- Déposez alors 2 tranches de lard petit-déjeuner sur l'entaille remplie de confit de figues.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Alignez ensuite le reste des tranches de lard sur le plan de travail en les chevauchant légèrement (afin de former un tapis).
- Enroulez alors délicatement le filet mignon farci dans ce tapis lardé.
- Huilez un plat à gratin puis déposez-y le filet mignon lardé.
- Déposez 3 noisettes de beurre de cuisson sur le sommet de la viande puis saupoudrez de thym.
- Enfournez pour 40 à 45 minutes.
- Sortez du four, laissez reposer 2 minutes puis taillez en tronçons et servez.

