

## *Filet Mignon Lardé et Farci à la Tomme de Savoie*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- FILET(S) DE PORC	800g
- TOMME DE SAVOIE	70g
- MOUTARDE	2 c à café (à l'ancienne)
- LARD PETIT DEJEUNER	10-12 tranches
- FOND DE VEAU	1 c à café
- EAU	200 ml
- MAÏZENA	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Taillez le filet mignon de porc en portefeuille.
- Nappez l'intérieur avec la moutarde à l'ancienne puis déposez la tomate de Savoie en fines lamelles.
- Fermez le filet de porc et lardez avec les fines tranches de poitrine. Ficelez avec du fil alimentaire.
- Faites revenir sur toutes les faces dans du beurre chaud. Salez peu et poivrez.
- Saupoudrez de fond de veau puis arrosez avec 150 ml d'eau. Couvrez et laissez mijoter pendant 10-15 minutes.
- Mélangez la maïzéna avec le reste d'eau.
- Lorsque le filet mignon est cuit, sortez de la casserole et conservez-le sous un papier aluminium.
- Portez la sauce à ébullition et introduisez l'eau à la maïzéna. Laissez réduire 1-2 minutes jusqu'à obtention d'une sauce liée. Rectifiez l'assaisonnement.
- Otez la ficelle de la viande et coupez-la en tronçons.
- Dressez sur les assiettes et nappez de sauce.

