

## *Tagliatelles et Filet Mignon de Porc* *Sauce Gorgonzola - Madère*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- TAGLIATELLES	500g
- FILET(S) DE PORC	450g (filet mignon)
- GORGONZOLA	150g
- CRÈME FRAÎCHE	250 ml
- MADÈRE (ALCOOL)	1 verre
- SAUCE YAKITORI	2 c à soupe
- AMANDES EFFILÉES	
- CORIANDRE FRAIS	
- MAÏZENA	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Coupez le filet mignon en grosses tranches. Faites-les mariner 30 minutes dans la sauce yakitori avec ½ verre de madère. Poivrez.
- Faites griller à sec les amandes effilées. Réservez.
- Coupez le gorgonzola en dés et placez-les dans un caquelon avec la crème. Faites chauffer doucement le tout. Salez et poivrez. Intégrez le reste de madère. Réservez.
- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Grillez alors les tranches de porc dans une poêle chaude avec un peu de beurre. Salez et poivrez.
- Intégrez à la marinade, la c à café de maïzéna.
- Lorsque la viande est saisie, arrosez-la avec la sauce gorgonzola – madère. Liez la tout avec la marinade.
- Servez les pâtes dans des grandes assiettes creuses, nappez de sauce crémeuse puis déposez 3 tranches de filet mignon. Agrémentez le tout d'amandes effilées grillées et de coriandre ciselée.

