

## ***Filet Mignon à la Crème de Reblochon Gratiné***

**Nombre de personnes:** 2

**Temps de préparation:** 50 minutes

**Ingédients:**

|                  |          |
|------------------|----------|
| - Filets de Porc | 400-420g |
| - Crème Fraîche  | 150 ml   |
| - Reblochon      | 175g     |
| - Persil         |          |
| - Sel            |          |
| - Poivre         |          |



**Recette:**

- Taillez le filet mignon en aiguillettes épaisses de 1.5 à 2 cm.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud quelques instants. Salez et poivrez.
- Déposez les morceaux de viande dans un plat à gratin avec le jus de cuisson.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un caquelon, faites chauffer la crème fraîche puis ajoutez le reblochon écroûté et coupé en dés. Remuez régulièrement pour faire fondre le fromage. Salez et poivrez.
- Versez alors la sauce au reblochon sur le filet mignon dans le plat à gratin. Saupoudrez de persil.
- Enfournez pour 15 minutes dans le four chaud.
- Servez les aiguillettes nappées de sauce crème-reblochon.