

Filet Mignon à la Crème de Reblochon Gratiné

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- 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.
- Enfourez pour 15 minutes dans le four chaud.
- Servez les aiguillettes nappées de sauce crème-reblochon.

