

Filet mignon au Camembert de Normandie

✓ FACILE | ⌚ 15 MIN DE PREPARATION ⌚ 30 MIN DE CUISSON



INGRÉDIENTS

- 2 filets mignons de porc de 400 g
- 1/2 Camembert de Normandie AOP
- Quelques feuilles de sauge
- Sel, poivre
- Grains de cumin

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C, th.6.
2. Dédoubler les filets mignons à l'aide d'un couteau bien aiguisé
3. de manière à obtenir une escalope.
4. Retirer un peu de peau de Camembert de Normandie, étaler un quart de Camembert de Normandie coupé en fines tranches sur chaque filet mignon, poivrer légèrement, ajouter la sauge, rouler en rôti en serrant bien, maintenir avec de la ficelle de cuisine. Saler, poivrer, parsemer de grains de cumin.
5. Enfourner, cuire 30 minutes. Déglacer le plat de cuisson avec un peu d'eau, bien gratter le fromage déposé dans le plat, faire chauffer à feu vif, mélanger et verser sur les filets mignons. Décorer de quelques petites feuilles de sauge.

