

Filet mignon au lard



Quantité	2 Personne(s)
Préparation	35 min
Cuisson	30 min
Coût de la recette	Abordable
Niveau de difficulté	Facile

Ingrédients

pour Filet mignon au lard

- 1 filet mignon
- 15 à 20 tranches de lard fumé, selon la taille du filet mignon

Résumé

pour Filet mignon au lard

Je fais ce plat avec des haricots à la vapeur et des pommes de terre rouges ou en robe de chambre.

Préparation

pour Filet mignon au lard

- 1** Coupez le filet mignon en tranches et enroulez chacune d'elles dans une tranche de lard. Piquez chaque bouchée avec un cure-dent.
- 2** Passez-les au barbecue ou à la poêle (anti-adhésive, sans matière grasse) jusqu'à ce qu'elles soient dorées.