

# Filet mignon de porc au fromage et au lard

Note de la recette :

**Pour 4 Personne(s)**

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



**20 min**

Temps de cuisson :



**40 min**

Temps de repos :



- 1 filet mignon de porc
- 10 tranches fines de lard
- 4 poireaux
- 40 g de beurre
- 120 g d'emmental
- 1 c. à soupe de sucre roux
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 pincée de noix de muscade
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre



[imprimer la recette](#)

## Résumé :

Un menu petit budget et très bon.

Nettoyez les poireaux, émincez-les et coupez le fromage en fines lamelles.

Faites une grande entaille dans le filet mignon, dans le sens de la longueur, salez, poivrez et saupoudrez de muscade rapée.

Glissez les lamelles de fromage dans l'entaille, refermez le filet mignon, entourez-le avec les tranches de lard, maintenez le tout avec de la ficelle de cuisine.

Faites chauffer le beurre et l'huile et faites dorer la viande.

Quand le roti est bien doré, retirez-le et réservez-le sur une assiette.

Mettez les poireaux émincés dans une casserole, salez, poivrez et saupoudrez de sucre roux.

Remettez la viande, versez le vin blanc, couvrez et laissez mijoter 30 min.

Retournez la viande à mi-cuisson.

Découpez le filet mignon en tranches épaisses et servez avec les poireaux cuits dans leur jus.

## Astuces

Vous pouvez aussi le réaliser avec des gros blancs de poulet, mais il faut compter 1 blanc pour 2 personnes.