

Noisettes de porc à la crème de camembert

Note de la recette :

 $\frac{4}{5}$

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :

Niveau de difficulté :

Temps de préparation :

**30 min**

Temps de cuisson :

**35 min**

Temps de repos :

[imprimer la recette](#)

- 2 filets mignon de porc (de 600 g chacun)
- 1/2 camembert
- 10 cl de crème liquide
- 2 tomates
- 3 pommes
- 50 g de beurre
- 2 c. à soupe d'huile
- sel, poivre

Un chiroubles (Rouge, Bordelais)

Coupez le camembert en morceaux.

Versez la crème liquide dans une casserole, ajoutez les dés de camembert, poivrez et faites cuire doucement en remuant jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse. Réservez au bain marie.

Coupez les filets mignons en médaillons.

Faites chauffer l'huile dans une poêle. Faites-y dorer les médaillons des deux cotés à feu vif puis baissez le feu et poursuivez la cuisson 20 min en retournant régulièrement les médaillons. Salez et poivrez.

Pelez les pommes et coupez-les en quartiers fins. Retirez les cœurs et les pépins.

Faites fondre le beurre dans une grande poêle anti-adhésive et faites-y revenir les pommes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Salez et poivrez.

Lavez les tomates et coupez-les en tous petits dés.

Disposez les médaillons de porc dans les assiettes. Arrosez-les de sauce camembert, parsemez de dés de tomate, donnez un tour de poivre.

Ajoutez les quartiers de pommes et servez aussitôt.