

Papillote de filet mignon

Note de la recette :

Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



10 min

Temps de cuisson :



20 min

Temps de repos :



- 4 Cabécous Rians
- 2 filets mignons de porc (600 g)
- 100 g de lardons
- 2 citrons
- 2 c. à soupe d'huile d'origan
- sel et poivre



imprimer la recette

Préchauffez le four th.6-7 (200 °C).

Coupez les filets en noisettes. Poêlez-les très rosés. Coupez le cabécou en 2 dans l'épaisseur. Plongez les lardons dans de l'eau froide, portez à ébullition et égouttez. Sur 6 feuilles d'aluminium, répartissez le porc, les lardons, le cabécou, le jus des citrons, salez très légèrement et poivrez.

Fermez hermétiquement les papillotes et enfournez 20 min. Ouvrez les papillotes dans les assiettes et arrosez d'huile d'origan.