

## 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.