

Filet mignon de porc au Kintoa ou Porc Noir de Bigorre et chutney de tomates

Nombre de personnes :

4

Ingrédients

- 1 filet mignon de Porc Fermier d'Auvergne
- 1 petit pot de chutney de tomates (en boutique en période de fêtes)
- 10 tranches de jambon d'Auvergne / Aldudes/ ou Kintoa
- Sel, poivre
- huile d'olive

Etapas de la recette

Avant de regrouper tous vos ingrédients, pensez à préchauffer le four à 180°.

Salez et poivrez la viande légèrement. Chacun pourra assaisonner à sa guise après cuisson.

Enrobez le filet mignon de votre chutney. L'envelopper ensuite avec les tranches de jambon en conservant le gras du jambon qui permet vraiment l'expression de ses arômes. Vous pouvez le ficeler mais si vous avez bien serré le jambon autour du filet mignon, cela n'est pas indispensable.

Déposez dans un plat à four. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Enfourez 30 à 40 minutes et arrosez de temps en temps.

Le conseil de votre boucher

Pour faciliter la découpe, laissez reposer 3 à 4 minutes.

Partager sur

FACEBOOK