

La Recette de Alain Paton

FILET MIGNON DE PORC GRATINÉ



Recette pour 4 à 5 personnes

Ingrédients :

- 2 filets mignons de 400 grammes environ
- Deux beaux oignons si possible de Roscoff
- De la crème fraîche sans modération
- 100 grammes de crème mascarpone
- 100 grammes de râpé avec du fromage type Beaufort ou Comté.
- Sel fin, poivre blanc du moulin
- De l'huile d'olive.

Préparation :

- Préparez votre fromage râpé.
- Découpez vos filets mignons en tranches régulières de 50 grammes environ.
- Les aplatir légèrement avec une large lame de couteau pour les rendre homogènes. Puis les réserver au réfrigérateur.
- Epluchez les oignons et les couper en fines lamelles, les faire revenir dans de l'huile à feu doux pour les faire blondir.
- Remuez-les constamment pour éviter qu'ils noircissent, salez légèrement. En fin de cuisson les égoutter pour ôter l'huile restante. Réservez.
- Chauffez dans une poêle de l'huile d'olive et posez vos tranches de filet.
- Cuisez trois minutes et salez poivrez.
- Les retourner pour une cuisson identique sur l'autre face.
- Durant la cuisson de la viande chauffez dans une casserole votre mascarpone, la crème fraîche, remuez pour bien mélanger, ajoutez le fromage râpé.
- Hors du feu ajoutez les oignons.
- Vérifiez la cuisson de la viande.
- Déposez dans un plat à gratin vos tranches de filet espacées les unes des autres. Les napper avec la sauce.
- Enfourez le plat dans un grill préchauffé pour faire dorer le tout.
- Si vous avez la place y glissez vos assiettes pour qu'elles soient chaudes au moment du service.
- En accompagnement servir des sommités de brocolis tout juste cuites à la vapeur pour donner une note de verdure à votre plat.

Un vin du Beaujolais devrait amplifier votre bonheur.

Bon appétit.

