

Filet mignon de porc au chorizo et beurre de sauge

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 beau filet mignon de porc
1/2 chorizo fort
50 g de beurre
Quelques branches de sauge
4 grappes de tomates cerise
4 pommes de terre moyennes
3 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Laisser ramollir le beurre à température ambiante.

Couper le chorizo en tranches, faire des entailles sur le dessus du filet mignon et y glisser les tranches de chorizo. Mettre la viande dans un plat à four huilé.

Éplucher les pommes de terre et les couper en 4. Les disposer autour du filet mignon de porc et poser dessus les grappes de tomates cerise. Arroser avec l'huile et assaisonner. Mettre à cuire 45 mn à four préchauffé à 200°.

Pendant ce temps écraser le beurre avec de la sauge ciselée et l'assaisonner. Bien mélanger et former un cylindre de beurre à la sauge dans du papier film. Le mettre au réfrigérateur.

5 mn avant la fin de la cuisson de la viande, couper des tranches de beurre de sauge et en mettre 2 ou 3 sur la viande. Terminer la cuisson. Servir les tranches de beurre de sauge restantes à part.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>