



Estelle de Saint Germain

Filet mignon au basilic

Ingrédients :

1 Filet mignon de porc, 12 tranches fines de lard fumé, 500g de tomates cerises, 1 bouquet de basilic, 2 gousses d'ail, huile d'olive, sel et poivre.

Préchauffer le four à 200°

Recette :

Mixer les feuilles de basilic, l'ail, un peu d'huile d'olive, sel et poivre, jusqu'à l'obtention d'une sauce.

Aligner les tranches de lard serrées les unes aux autres, déposer le filet mignon dessus et replier les tranches de lard de façon à enrober la viande.

Placer le filet bardé dans un plat à gratin entouré des tomates cerise. Saler, poivrer et enfourner 45 min.

Servir le filet mignon coupé en tranche et nappé de sauce au basilic.