

FILET MIGNON DE PORC A LA TOSCANE

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 30 min



Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de filets de porc
- 1 paquet de bacon
- 2 pots de crème liquide
- 1 boîte de concentré de tomate
- 300 g de tomates
- Ketchup
- 2 gousses d'ail
- Paprika en poudre
- Poivre de Cayenne
- Chili
- Sel et poivre
- Romarin
- Thym
- Basilic
- Beurre
- Chapelure

Etapes de préparation

1. Coupez-la viande en médaillons.
2. Graissez un moule à gratin et déposez-y les médaillons de viande enveloppés de bacon. Préchauffez le four à 180-200°C.
3. Faites chauffer la crème dans une casserole. Coupez les tomates en 4 et ajoutez-les à la crème avec le concentré de tomate et un peu de ketchup. Pressez l'ail et ajoutez-le à la crème. Assaisonnez avec les épices et les herbes. Portez rapidement à ébullition et versez encore chaud sur les médaillons.
4. Ajoutez quelques noix de beurre et saupoudrez légèrement de chapelure. Faites cuire au four à 200°C environ 40 minutes.

