

Filet Mignon de dinde à l'italienne

Pour 4 personnes

- 4 morceaux de filet mignon de dinde
- 8 fines tranches de lard fumé sans couenne et sans cartilage
- 70g de parmesan râpé
- 4 cuillères à soupe de farine un peu de beurre, sel et poivre.



■ *Un morceau de dinde fondant, corsé par le parmesan, et légèrement fumé par le lard croustillant.*

Servir : Bien chaud avec des légumes grillés, et un verre de Faugère

Variation

Placez une feuille de sauge sur les filets lors de la cuisson au four.

■ Faites préchauffer votre four à 180°.

■ Faites fondre dans une poêle le beurre. Assaisonnez les filets de sel et poivre, passez les dans la farine en éliminant l'excédant, puis faites les revenir 2 minutes de chaque côté dans le beurre moussant, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

■ Entourez chaque filet par 2 tranches de lard, et disposez les dans un plat allant au four. Parsemez de parmesan, et enfournez pour 20 minutes.

Conseils

Vous pouvez utiliser des escalopes de dinde ou de poulet à la place du filet, mais il faudra réduire le temps de cuisson au four en fonction de l'épaisseur.