

Filet mignon farci à l'italienne

4 personnes

- 700g de filet mignon de porc paré
- 1 boule de mozzarella
- 6 à 8 tomates séchées
- 2 cuillères à soupe de pesto
- 2 cuillères à café d'herbes de Provence
- 2 oignons
- huile d'olive
- de la ficelle alimentaire
- du sel et du poivre.



■ Epluchez les oignons, et coupez les en fines lamelles. Coupez la boule de mozzarella en petits dés.

■ Disposez le filet mignon devant vous, en coupez le sur la longueur au 2/3 de l'épaisseur. Salez et poivrez l'intérieur, ajoutez le pesto, les morceaux de mozzarella, les tomates séchées, puis parsemez d'herbes de Provence. Refermez le filet, et ficelez le en plusieurs endroits en serrant bien.

■ Dans une cocotte, faite chauffer de l'huile d'olive sur feu vif, et faites revenir le filet mignon sur toute les faces, jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Otez le de la marmite, baissez le feu, ajoutez un peu d'huile si nécessaire et versez les oignons, salez et remuez bien. Ajoutez le filet mignon par-dessus, couvrez et laissez cuire environ 30 minutes.

Simple à réaliser, et délicieux.