



FILET MIGNON A LA FOURME D'AMBERT OU ROQUEFORT



Ingrédients :

- 1 filet mignon de porc (pour 4 personnes)
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 oignons
- 100 gr de Roquefort ou 150 gr de Fourme d'Ambert
- 2 cuillères à café de moutarde
- 2 cuillères à soupe de crème
- Sel – poivre – persil haché

Préparation :

1. Faire dorer dans l'huile la viande sur tous les côtés - La réserver
2. Faire fondre les oignons hachés dans la même huile - Préchauffer le four
3. Mélanger dans un bol, le roquefort écrasé, ou la Fourme, la moutarde, la crème le persil et le poivre
4. Sur une feuille de papier cuisson, poser le filet, ajouter le hachis d'oignons et le mélange
5. Fermer bien la papillote



Préparation : 25 mn
Cuisson : 45 mn
Thermostat : 7/8



Servir avec du riz ou des pâtes – très bon aussi avec des champignons