



FILET MIGNON DE PORC À LA SAUGE



Pour 4 personnes : 1 filet mignon paré, 8 tranches très fines de lard fumé, 1/2 pot de ricotta, QS de feuilles de sauge hachées, sel, poivre, film alimentaire.

Hachez les herbes, si possible à la main pour préserver leur saveur, mélangez les à la ricotta et assaisonnez à convenance.

Assaisonnez la viande et tartinez la du mélange ricotta.

Étalez sur une grande feuille de film alimentaire les tranches de lard côte à côte et bien régulièrement. Posez le filet dessus et roulez serré pour obtenir un boudin.

Si vous avez un four à vapeur, posez le rôti dans un plat style Pyrex et choisissez la vapeur combinée programme viande pour 55 minutes de cuisson. Sinon, plusieurs solutions :

- Soit vous posez le filet dans la partie supérieure d'un couscoussier ou d'un cuit vapeur classique et le faites cuire pendant 50 minutes environ.
- Soit vous le cuisez classiquement au four à 190/200° sans le film alimentaire mais il risque de se déformer un peu à la cuisson.

