

Paupiettes de filet mignon au chorizo et tomates cerises

Préparation 15 mn

Cuisson 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 filet mignon de porc (ou 2 suivant la grosseur)

8 grandes tranches de chorizo fort

200 g de mozzarella

500 g de tomates cerises

4 c à s d'huile d'olive

Couper le filet mignon en 8 tronçons et la mozzarella en 8 rondelles. Aplatir les morceaux de filet avec le plat d'une grande lame de couteau.

Les assaisonner. Poser sur chacun une rondelle de mozzarella et une tranche de chorizo. Maintenir le tout avec de la ficelle de cuisine.

Dans une poêle avec la moitié de l'huile saisir les paupiettes en commençant par le côté chorizo. Laisser colorer 3 mn sur feu moyen et retourner les paupiettes. Baisser le feu et cuire 15 mn environ suivant l'épaisseur des paupiettes.

Pendant ce temps mettre les tomates cerises dans un plat à four, les assaisonner et les arroser du reste d'huile d'olive. Enfourner à 180° pendant 5 mn environ.

Servir les paupiettes avec les tomates cerises.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>