



Filets de porc aux poires et fromage bleu

[RECETTES](#) – [REPAS](#) – [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 filets de porc
- 1 c. table de beurre
- 1 oignon jaune, haché finement
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 2 poires, coupées en petits dés
- 2 tasses de vin blanc
- ½ tasse de fromage bleu
- Ficelle de boucher
- Sel et poivre
- 1 c. table d'huile végétale
- 2 branches de romarin
- 1/3 tasse de bouillon de poulet

Préparation

1. Préchauffer le four à 425 F.
2. Faire fondre le beurre dans un poêlon.
3. Faire cuire l'oignon pendant 3-4 minutes. Ajouter l'ail et cuire 1 à 2 minutes.
4. Ajouter les poires et le vin et faire mijoter pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit totalement évaporé.
5. Couper les filets de porc sur la longueur sans les détacher complètement (en portefeuille).

6. Remplir les cavités avec le mélange de poires et parsemer de fromage bleu.
7. Ficeler les filets de porc.
8. Saler et poivrer les filets.
9. Dans un poêlon allant au four, chauffer l'huile.
10. Saisir les filets de porc en les retournant afin de les dorer de chaque côté.
11. Recouvrir de papier d'aluminium.
12. Cuire au four pendant 12-13 minutes ou jusqu'à la cuisson désirée. Personnellement, je l'aime rosé donc à température interne de 60 °C à 64 °C (140 °F à 147 °F). Déposer les filets dans une assiette et les recouvrir avec le papier d'aluminium. Laisser reposer pendant quelques minutes.
13. Pendant ce temps, remettre le poêlon dans lequel les filets ont cuit sur le feu. Ajouter le bouillon de poulet et les branches de romarin.
14. Gratter le fond et laisser mijoter à feu moyen pendant 4-5 minutes.
15. Servir les filets avec la sauce et des pommes de terre rôties.