

# Filet mignon au pesto

Pour 6 personnes :

2 filets mignons de porc (500 g chacun)

125 g de pesto

1 CS de fond de veau



\*\*\*\*\*

- Préchauffer le four à 210°C (th.7).
- Poser les filets mignons dans un plat à four, les badigeonner de la moitié du pesto et glisser le plat au four pour 30 minutes de cuisson.
- En fin de cuisson, retirer les filets mignons du plat et les garder enveloppé dans du papier alu.
- Diluer le fond de veau dans 15 cl d'eau et déglacer le fond du plat, posé sur feu moyen, jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse.
- Servir les filets mignons, coupés en tranches, avec la sauce et nappés du reste du pesto.
- Accompagner idéalement les filets mignons, de pommes de terre vapeur.

CABZLY  
SANDS