

## Filet mignon de porc au chorizo



Préparation : 35 mn

Cuisson : 35 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 filets mignons de porc  
1/2 chorizo fort ( +quelques dés )  
1/2 bouquet de persil  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
2 c à s d'huile d'olive  
5 cl de vin blanc sec ( 7,5 cl )  
Sel et poivre du moulin

Enlever la peau du chorizo et le couper en dés, les mettre dans une sauteuse et leur faire rendre leur graisse à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croustillants. Les égoutter sur du papier absorbant.

Peler et hacher l'ail. Peler et émincer l'oignon. Ciseler le persil une fois lavé.

Mettre les filets mignons sur le plan de travail et les fendre sur toute la longueur. Dans un bol mélangé les dés de chorizo et le persil, saler et glisser cette farce dans les filets mignons. Les refermer sans serrer et les ficeler.

Dans une cocotte faire chauffer l'huile d'olive et y mettre l'ail et l'oignon à revenir sans coloration puis les égoutter à l'écumoire et les réserver. A leur place mettre les filets mignons à feu vif pour qu'ils colorent. Baisser le feu, remettre ail et oignon et ajouter le vin avec quelques dés de chorizo, couvrir et faire mijoter 20 mn environ ( adapter la cuisson à l'épaisseur des filets mignons ). Servir très chaud avec l'accompagnement de votre choix.

Vin conseillé : un Côtes-du-Rhône rouge

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>