

Filet de porc farcie cerise et Brie

4 portions

>> INGRÉDIENTS

1 c. à thé de beurre ou d'huile d'olive

1/3 de tasse de *tartinade de cerise Croque cerise*
(entière ou brisure)

1 filet de porc, paré (environ 454 g)

Sel et poivre au goût

>> PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Ouvrir le filet de porc en portefeuille avec un couteau, répartir la tartinade de griotte sur toute la longueur, ajouter les tranches de brie par dessus.

Saler, poivrer.

Refermer avec de la ficelle en laissant un espace sur le dessus pour permettre au fromage de griller.

Dans une poêle, saisir le filet de porc dans 5 ml de beurre (ou d'huile) pour 3 min de chaque côté.

Déposer dans un plat allant au four.

Cuire au four environ 30 min.

Atteignez 70°C pour une cuisson rosée ou 77 °C pour une cuisson bien cuite.

Faire griller au four 3 à 5 min.

Sortir du four, couvrir d'un papier d'aluminium et laisser reposer pendant 5 minutes avant de servir.