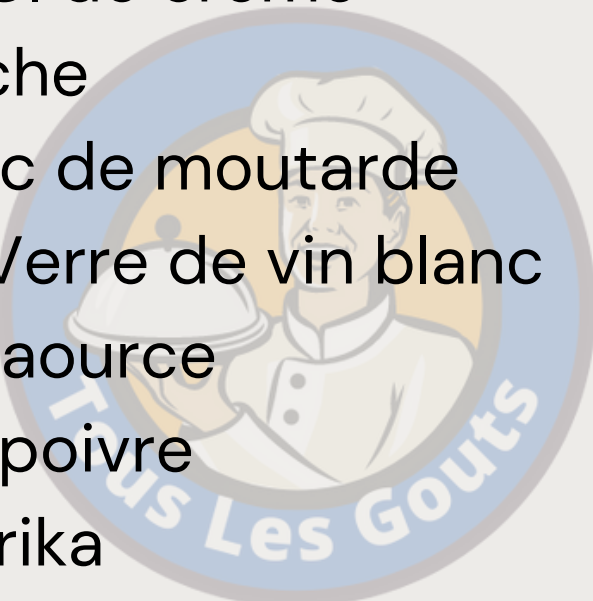




## FILET MIGNON GRATINÉ AU CHAOURCE

### INGRÉDIENTS :

- 1 Filet mignon de porc
- 8 Tranches de bacon
- 20 Cl de crème fraîche
- 1 Càc de moutarde
- 1/2 Verre de vin blanc
- 1 Chaource
- Sel, poivre
- Paprika
- 1 Cuil à soupe d'huile



- Faire griller le bacon dans une poêle sèche, réserver.
- Couper le filet mignon en tranches et faire bien revenir de chaque côté dans l'huile à feu moyen, saler poivrer, ajouter un peu de paprika. Réserver.
- Déglacer ensuite la poêle avec le vin blanc, ajouter la moutarde et la crème fraîche.
- Bien mélanger.
- Laisser cuire 5 minutes à feu doux.
- Placer les tranches de filet dans un plat allant au four, recouvrir avec les tranches de bacon et napper avec la sauce.
- Recouvrir ensuite le tout avec le chaource coupé en tranches.
- Et faire gratiner.