

## Filet de porc farci

Filet mignon de porc farci  
"prairies Normandes "  
pour 4 personnes gourmandes :

1 filet de Porc Fermier (si possible) de 650 à 700g  
1/2 Camembert au lait cru  
1 belle tranche épaisse de Jambon cru taillé en bandelettes  
15 cl de crème liquide  
10 cl de cidre fermier  
4 belles pommes (Reine de reinettes si possible) lavées épluchées et évidées (gardez épluchures) et taillées en quartiers  
40 g de beurre un peu d'huile  
3 échalotes épluchées  
1 soupçon de Curry  
sel et poivre du moulin



- 1) Ouvrez au 3/4 votre filet dans l'épaisseur et aplatissez le un peu.
- 2) Retirez et conservez la croûte de votre demi camembert puis taillez l'intérieur en 6 parts égales. Donnez leurs la forme de bâtonnet.
- 3) Poivrez l'intérieur votre filet et installez sur toute sa longueur 3 de vos bâtons de Camembert puis les bandelettes de jambon et enfin les 3 autres bâtons de Camembert. Refermez le filet, ficelez-le, salez puis débarrassez-le sur une petite plaque.
- 4) Dans une cocotte faites fondre 20g de beurre et un peu d'huile lorsque l'ensemble sera chaud faites rôtir votre filet farci 15minutes d'un côté, ajoutez les échalotes, puis faites le rôtir 15 minutes de l'autre côté, retirez le alors et débarrassez le sur une assiette avec un papier alu dessus.
- 5) Dans votre cocotte alors il ne reste que vos échalotes cuites mouillez avec votre cidre, faites réduire de moitié puis ajoutez la crème ainsi que les épluchures de pommes et de camembert poivrez puis après 2 minutes mixez cette sauce puis passez la au chinois rectifiez l'assaisonnement et remettez la dans votre cocotte. Ajoutez votre rôti déficelé et son jus rendu puis portez à ébullition couvrez et éteignez le feu.
- 6) Pendant ce temps, a la poêle au beurre avec un peu de beurre, faites sauter vos quartiers de pommes puis sucez les, couvrez-les et gardez au chaud.
- 7) Sur un plat ou de jolies assiettes, dressez 3 tranches de votre farci les pommes installées harmonieusement quelques traits de sauce et le reste en saucière.