

## MIGNON DE PORC FARCI

### Ingrédients :

- 1 Filet mignon de porc
- 300g Hachis mélange porc et veau
- 100 g Champignons de paris
- 2 échalotes
- 15 tranches fines de poitrine fumée
- Cognac
- Huile
- Sel-poivre -4 épices

Laver couper les champignons de Paris, les faire revenir dans un peu d'huile afin d'y extraire toute son eau, y rajouter l'échalote ciselée, faire cuire et réserver au froid. Une fois refroidie, hachez les champignons.

Préparer la farce en mélangeant le hachis, les champignons hachés, le cognac, le sel, le poivre et les quatre épices

Entailler le mignon de porc dans le sens de la longueur, y mettre la farce.

Sur un papier film, étaler la poitrine fumée en chevauchant les tranches, y poser le mignon farci.

Emballer le mignon de porc à l'aide du film, afin que la poitrine le recouvre complètement.

Enlever le film, poser le mignon de porc dans un plat qui va au four, cuisson à 160° pendant 40 min.

On peut servir ce plat avec une sauce giroles accompagnée de Knepfles maison.

Bon appétit !!!