

## Filet mignon de porc au camembert

---



---

**400 g de filets mignons de porc - 1/2 Camembert de Normandie - Quelques feuilles de sauge - Grains de cumin - Sel et Poivre**

---

**Préchauffez** le four à 180°C (th.6).

**Dédoulez** les filets mignons à l'aide d'un couteau bien aiguisé de manière à obtenir une belle escalope.

**Retirez** un peu de peau du Camembert, puis étalez un quart de Camembert coupé en fines tranches sur chaque filet mignon. Poivrez légèrement, ajoutez la sauge, roulez en rôti en serrant bien, et maintenir avec de la ficelle de cuisine. Salez, poivrez, parsemez de grains de cumin.

**Enfournez** et cuire 30 minutes.

**Déglacez** le plat de cuisson avec un peu d'eau, pour bien décoller le fromage déposé dans le plat. Faites chauffer à feu vif, mélangez et versez sur les filets mignons. Décorez de quelques petites feuilles de sauge.

---

### **Les astuces de Michel Bruneau :**

Incorporez quelques pruneaux hachés ou des fruits secs au Camembert et ajoutez d'autres herbes, sarriette, serpolet, thym citron ...