

Croustillant de filet mignon à l'Emmental de Savoie



A la fois raffinée tout en étant facile à réaliser, cette recette exhale en bouche la saveur exceptionnelle de l'Emmental de Savoie.

Pour 4 personnes
Préparation 30 min.

- 600 g de filet mignon de porc
- 150 g de beurre ramoli
- 100 g de chapelure fine
- 250 g d'Emmental de Savoie
- 250 g de polenta moyenne
- 1 bouillon cube de légumes
- 25 g de beurre
- 100 g d'Emmental de Savoie
- Dosage : 1 tasse de Polenta pour 3 tasses de liquide

Détaillez le filet mignon en médaillons de 3 cm d'épaisseur. Salez, poivez. Poêlez-les 3 à 4 min. sur chaque face. Réservez-les. Formez une boule avec 150 g de beurre ramolli, la chapelure et l'Emmentale de Savoie râpé en copeaux, recouvrez-en les filets mignon d'une couche de 1/2 cm d'épaisseur.

Préchauffez le four en position grill à thermostat chaud. Placez les filets migons sur les lits de polenta, déposez-les dans un plat allant au four, faites cuire 4 min. et servez.

Préparation de la polenta : Faites blondir la polenta dans une casserole avec du beurre. Versez le bouillon de légumes préalablement chauffé, tournez pendant 15 min. A la fin de la cuisson, incorporez l'Emmental de Savoie râpé, salez, poivez. Laissez refroidir et découpez la polenta en médaillons, à l'emporte pièce.