**Filet mignon aux poires**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/04/filet-mignon-aux-poires-p1000841-r-scaled.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1** [**filet mignon**](https://recettes.de/filet-mignon) **de porc**  
**- 2 belles** [**poires**](https://recettes.de/poire) **(Williams pour moi)**  
**- 3 càs de** [**moutarde**](https://recettes.de/moutarde) **(aux fines herbes pour moi)**  
**- 2 càs de** [**sirop d'érable**](https://recettes.de/sirop-d-erable) **(ou de miel)**  
**- 1 càs d'huile d'olive**  
**-** [**romarin**](https://recettes.de/romarin)  
**- sel & poivre du moulin**  
**- huile d'olive  
- 80 g de crème épaisse**

**1 plat à four**  
**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Dégraisser le filet mignon, le couper en tranches épaisses.  
Saler, poivrer puis les faire dorer sur toutes les faces avec un filet d'huile.  
Réserver.  
Laver les poires. et les couper en tranches épaisses (une par morceau de viande).  
Les faire dorer de chaque côté dans la poêle des filets mignons.  
Les déposer dans le plat à gratin.  
Couper les chutes de poire et les faire dorer à leur tour.  
Mélanger dans un bol la moutarde, le sirop d'érable, l'huile, sel & poivre.  
En badigeonner les tranches de poires.  
Déposer un morceau de viande enduit de marinade et une brindille de romarin sur chaque tranche de poire.  
Déposer les morceaux de poire tout autour.  
Juste avant le repas, enfourner le plat pour 25 minutes.  
Pendant ce temps, mettre la crème et le reste de marinade dans la poêle,  
saler, poivrer et laisser chauffer doucement jusqu'à ébullition en remuant.  
Déposer les poires et une touche de sauce dans les assiettes chaudes.  
Servir immédiatement.