 **Filet mignon au fromage**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**
**- 1 filet mignon de porc
- un morceau de comté
- 8 fines tranches de lard fumé
- 20 g de beurre
- 1 càs de moutarde
- 50 ml de vin blanc
- 50 ml de crème
- Sel & poivre du moulin**

 **Un plat à four - De la ficelle de cuisine**
**Préchauffage du four à 180°C** chaleur tournante

Parer le filet mignon en enlevant s'il y a lieu la graisse qui l'entoure.
Couper le comté en fines lamelles.
Partager le filet en deux dans le sens de la longueur sans aller jusqu'au bout, pour l'ouvrir en portefeuille. Saler et poivrer.
Garnir l'intérieur du "portefeuille" de lamelles de comté.
Refermer le rôti et l'entourer avec les tranches de lard. Ficeler soigneusement.
Faire dorer rapidement le filet sur toutes ses faces dans le beurre chaud.
Déposer le filet dans le plat.
Enfourner pour une trentaine de minutes (adapter le temps suivant la taille du filet).
Garder le filet au chaud.
Délayer la moutarde dans le jus de cuisson, déglacer avec le vin blanc, puis ajouter la crème.
Rectifier l'assaisonnement et laisser mijoter quelques instants jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère.
Retirer la ficelle et découper le filet en tranches épaisses juste avant de servir la viande entourée de sauce sur des assiettes chaudes.
J'ai proposé en accompagnement un [**gratin dauphinois**](https://croquantfondantgourmand.com/gratin-dauphinois/) bien doré.