

**Temps de cuisson :** 40 minutes

**Temps de préparation :** 25 minutes

**Degré de difficulté :** facile

**Portion :** 6 à 8 portions



## Filets de porc aux poires et fromage bleu

### Ingrédients :

- 2 filets de porc
- 1 c. table de beurre
- 1 oignon jaune, haché finement
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 2 poires, coupées en petits dés
- 2 tasses de vin blanc
- ½ tasse de fromage bleu
- Ficelle de boucher
- Sel et poivre
- 1 c. table d'huile végétale
- 2 branches de romarin
- 1/3 tasse de bouillon de poulet

### Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 425 F.
2. Faire fondre le beurre dans un poêlon.
3. Faire cuire l'oignon pendant 3-4 minutes. Ajouter l'ail et cuire 1 à 2 minutes.
4. Ajouter les poires et le vin et faire mijoter pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit totalement évaporé.
5. Couper les filets de porc sur la longueur sans les détacher complètement (en portefeuille).

6. Remplir les cavités avec le mélange de poires et parsemer de fromage bleu.
7. Ficeler les filets de porc.
8. Saler et poivrer les filets.
9. Dans un poêlon allant au four, chauffer l'huile.
10. Saisir les filets de porc en les retournant afin de dorer de chaque côté.
11. Recouvrir de papier d'aluminium.
12. Cuire pendant 12-13 minutes. Déposer les filets dans une assiette et les recouvrir avec le papier d'aluminium. Laisser reposer pendant quelques minutes.
13. Pendant ce temps, remettre le poêlon dans lequel les filets ont cuit sur le feu. Ajouter le bouillon de poulet et les branches de romarin.
14. Gratter le fond et laisser mijoter à feu moyen pendant 4-5 minutes.
15. Servir les filets avec la sauce et des pommes de terre rôties.