

Picatas de cochon à la Tomme de brebis

Ingrédients :

- 1 filet mignon de porc de 400g environ
 - 8 grandes tranches de chorizo
 - 200g de Tomme de brebis
 - 30g de beurre
 - 1 cuillère à soupe d'huile
 - 10cl de vin blanc sec
 - 8 feuilles de sauge
 - sel et poivre
- Préchauffez le four à th 6 (180°). Découpez le filet mignon en 8 tranches régulières. Posez-les entre 2 feuilles de film plastique et aplatissez-les au rouleau à pâtisserie pour faire des tranches fines et longues
- Saisissez les tranches de chorizo quelques secondes à sec dans une poêle anti-adhésive pour les rendre un peu croustillantes et égouttez-les sur du papier absorbant.
- Détaillez la Tomme en 8 fines tranches. Sur chaque rondelle de porc, posez une tranche de chorizo, une lamelle de fromage et une feuille de sauge. Salez très légèrement et poivrez. Repliez l'ensemble en rouleau et fixez-les avec une pique en bois. (cure dent)
- Faites chauffer l'huile et le beurre dans une poêle. Saisissez-y les Picatas pour les colorer, puis disposez-les dans un plat à four. Déglacez la poêle avec le vin blanc, portez à ébullition en grattant les sucs de cuisson et versez cette sauce dans le plat à four. Enfournez pour 10 mn.
- Servez très chaud avec la sauce de cuisson des Picatas. Accompagnez d'une purée de pommes de terre maison.