# FILET MIGNON DE PORC FARCI

**Pour 6/8 personnes préparation 15mn Cuisson 45mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 filet mignon de porc de 800g environ | Sel, poivre |
| 300g de mozzarella |  |
| 5/6 tranches fines de jambon de parme | La Sauce : |
| 8/10 pétales de tomates confites | 4 c. à soupe de miel |
| 20 feuilles de basilic ciselées | 3 c. à soupe de vinaigre doux (Xérès, etc) |
| 2/3 courgettes | ½ verre d’eau |
| 2/3 carottes |  |
| Huile d’olive | Ficelle de cuisine |

1. Préchauffez le four à 180°C (TH 6). Préparez la sauce : dans un bol, mélangez tous les ingrédients.

2. Ouvrez le filet mignon en portefeuille, salez légèrement et poivrez. Répartissez la mozzarella, les tomates confites et le basilic sur toute la longueur. Enroulez-le sur lui-même, et bardez-le avec le jambon, ficelez.

3. Au pinceau, huilez-le légèrement pour que le jambon soit grillé mais pas desséché au four. Enfournez pendant 35/40mn et badigeonnez de sauce régulièrement.



4. Pendant ce temps, lavez les courgettes et les carottes. Détaillez-les en lanières puis en spaghettis.

5. Salez légèrement et ajoutez-les dans le plat de cuisson du rôti 5mn avant la fin de la cuisson les légumes doivent rester croquants.

6. Coupez le rôti en tranches épaisses, servez avec les légumes.