

Filet de porc farci aux têtes de violons, cheddar et airelles



3 noix de beurre
1 cuillère à soupe d'huile
1 grosse pomme pelée, évidée et hachée grossièrement
1 pot de têtes de violons marinées
60 g de cheddar fort coupé en bâtonnets
100 ml de vin blanc
50 ml de crème 35%
2 cuillères à soupe d'airelles en compote
sel et poivre au goût

Chauffez une poêle avec 2 noix de beurre et un peu d'huile et colorez les filets de porc, puis retirez-les et assaisonnez-les.
Ouvrez les filets en portefeuille et réservez.
Dans la même poêle, mettez 1 noix de beurre et faire suer la pomme et les têtes de violons.
Salez et poivrez au goût.
Farcissez les filets avec le mélange et les bâtonnets de cheddar.
Refermez à l'aide de cure-dents ou de ficelle.
Placez-les dans un plat allant au four à 180 °C (350 °F) pendant 15 minutes.
Pendant ce temps, dans la même poêle, déglacez avec le vin blanc et laissez réduire quelques minutes.
Ajoutez la compote d'airelles et la crème et laissez réduire pour obtenir une sauce onctueuse, salez et poivrez au goût.
Retirez les filets du four, enlevez les cure-dents ou la ficelle et tranchez en biais.
Servez avec un trait de sauce et une garniture de riz.