

## *Mignonettes de Porc au Bleu de Bresse et Haricots Verts*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	700-800g
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml
- BLEU DE BRESSE (FROMAGE)	175g
- HARICOTS VERTS	250g
- VIN BLANC SEC	½ verre
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Ecroûtez le fromage puis faites-le fondre doucement coupé en morceaux dans la crème fraîche. Poivrez. Réservez.
- Faites cuire les haricots verts avec un fond d'eau sous un film alimentaire 4 min 30 secondes au micro-onde. Egouttez puis coupez-les en tronçons de 2 cm. Réservez.
- Coupez le filet mignon en mignonettes (tronçons de 4-5 cm).
- Faites-les rissoler dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Déglacez la poêle avec le vin blanc et ajoutez les haricots verts précuits. Laissez réduire presque à sec.
- Ajoutez alors la sauce au bleu de Bresse et laissez épaissir 2 minutes.
- Replacez les morceaux de viande dans la sauce et laissez-les reprendre un peu de température.
- Servez les mignonettes nappées de sauce au bleu et aux haricots.
- Saupoudrez de persil.

