



Filet de porc farci au fromage Philadelphia et purée de céleri-rave



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

600 grammes de filets de porc
185 grammes de fromage à la crème (ail et fines herbes)
200 grammes de lard breughel
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 céleri-rave
1 noisette de beurre
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C
- 2.** Coupez le filet de porc dans le sens de la longueur sans aller jusqu'au bout.
- 3.** Fourrez le filet de porc de fromage Philadelphia.
- 4.** Salez et poivrez.
- 5.** Bardez le filet de porc de lard Breughel.
- 6.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir la viande sur tout le pourtour.
- 7.** Placez le filet de porc dans un plat allant au four et faites-le cuire pendant 20 à 30 minutes dans le four préchauffé. Coupez le filet de porc en tranches.
- 8.** Épluchez le céleri-rave et coupez-le en gros morceaux.
- 9.** Faites chauffer le beurre dans une casserole et faites-y mijoter les morceaux de céleri-rave. Salez et poivrez.
- 10.** Réduisez en purée au moyen d'un presse-purée.



11. Déposez la purée dans une assiette et disposez-y les tranches de filet de porc.

12. Servez immédiatement.