

🌟🌸🌿 Filet mignon de porc en papillote 🌟🌸🌿

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 1 filet mignon de porc de 600g environ
- Selon vos envies :
 - Moutarde, Herbes de Provence
 - environ 8 tranches de bacon + environ 60g de fromage (emmental, comté, mozzarella, etc.)

Préparation :

- Filet mignon à la moutarde :
 - Enduisez-le de moutarde et saupoudrez d'herbes de Provence.
 - Enveloppez-le d'une feuille de papier aluminium.

- Filet mignon au bacon :
 - Incisez le filet mignon dans la longueur.
 - Introduisez le fromage coupé en tranches dedans.
 - Refermez le filet mignon et enroulez-le des tranches de bacon. Vous pouvez maintenir le filet mignon bien fermé en utilisant de la ficelle de cuisine.
 - Disposez le filet mignon dans une feuille de papier aluminium.
 - Disposez la papillote sur la grille du barbecue au minimum 30 minutes.