

PORC AU CAMEMBERT ET POMMES DE TERRE

Ingrédients pour 5 personnes :

1 filet mignon de porc découpé en médaillons
2 à 3 pommes de terre selon la grosseur
2 pommes gala (ou 3 selon la grosseur)
1/2 Pont l'Evêque
1/2 camembert
Crème fraîche épaisse
Sel
Poivre
Muscade

Préparation des gratins :

Découper des tranches fines de pomme de terre et de pomme. Découper le Pont l'Evêque en retirant la croûte. Faire fondre le fromage avec deux à trois cuillères de crème, assaisonner de sel poivre et muscade.

Alterner dans un emporte-pièce une couche de pommes de terre, une couche de pomme et une couche de crème de pont l'évêque. Terminer avec une couche de crème de pont l'évêque
Cuire à four chaud 200° pendant 30 à 40 mn.

Préparation de la sauce au camembert :

Faire fondre le fromage préalable découpé sans sa croûte avec deux à trois cuillères de crème, assaisonner de sel et poivre.

Cuire dans un beurre noisette les médaillons de porc environ 20 mn. Assaisonner.

Servir les médaillons sur une tranche de pomme crue, nappés de sauce camembert, avec les gratins de pommes de terre.