

## Filet mignon de porc au boursin ( Cookeo )



*Un plat très simple à préparer qui ravira vos convives. Et grâce à [Cookeo](#) très rapide et sans aucune surveillance.*

*La sauce au boursin se marie à merveille avec la viande et accompagnée de quelques pâtes c'est parfait.*

*Pour 6 à 8 pers*

- 2 beaux [filets mignons de porc](#)
- 160 gr de boursin cuisine ail et fines herbes light ( ou non )
- 200 ml d'eau
- 2 cc fond de veau
- 2 cc de maizena
- sel, poivre

Lancer le Cookeo en moder dorer et faire dorer les filets mignons entiers sur toutes les faces.

Une fois la viande dorée, sortir les filets, rajouter l'eau, le fond de veau, le boursin, saler, poivrer et bien mélanger le tout.

Remettre la viande dans la cuve et faire cuire en cuisson rapide 15 minutes.

Une fois la viande cuite, la sortir et réserver au chaud.

Prélever un peu de sauce et y diluer la maizena.

Verser dans la cuve et faire épaissir en mode dorer tout en remuant.

Couper la viande en fines tranches et servir nappée de sauce au boursin.



*La cuisine de Boomy*