Filet Mignon de Porc Pané

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 10 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4/6 personnes :

- **800 g de filet mignon de porc**
- **100 g de farine**
- **3 œufs**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **de la chapelure**
- **sel, poivre**
- **du sel fin au piment d'Espelette (ici un sel au piment d'Espelette d'exception de la "Maison Petricorena")**

1. Saler et poivrer le filet mignon de tous les côtés. Battre les œufs dans une assiette.

2. Paner le filet mignon en le passant d'abord dans la farine puis dans les œufs battus et enfin dans la chapelure.

3. Le découper en médaillons (tranches) égaux.

4. Dans une poêle bien chaude, ajouter une grosse noix de beurre avec un peu d'huile de cuisson puis cuire les médaillons jusqu'à obtenir une belle coloration.

5. Les sortir de la poêle, les mettre sur du papier absorbant.

6. Dresser les médaillons dans les assiettes, assaisonner de sel au piment d'Espelette et saupoudrer de ciboulette finement ciselée : c'est prêt !

   Voilà une façon originale de cuisiner un filet mignon de porc. Vous verrez, il sera moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur ! Un vrai bonheur !
   En accompagnement, je vous conseille une purée de pommes de terre maison ou encore un petit risotto !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Le sel au piment d'Espelette de la Maison Petricorena ➡ disponible ici !

10% de réduction sur TOUT le site à partir de 50€ d'achats + frais de port gratuits avec le code promo : DELICIMO10