



Porc

# Petites cocottes de filet mignon tomaté et chorizo



**45 min** **15 min** **30 min** **0** **331**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les cocottes

500 g **Filet(s) mignon de porc**  
12 tranche(s) **Chorizo**  
250 g **Tomate(s) cerise**  
4 **Tomate(s)**  
1 **Courgette**  
10 cl **Vin blanc**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
4 pincée(s) **Piment d'Espelette**  
2 branche(s) **Romarin**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

Préparation des petites cocottes de filet mignon tomaté et chorizo

- 1 Couper le filet mignon en tranches. Réserver.
- 2 Couper en deux les rondelles de chorizo. Réserver.
- 3 Laver et sécher les légumes. Couper les tomates cerises en deux, les tomates grappe en quartiers et la courgette en petits cubes. Réserver.
- 4 Eplucher et hacher l'ail. Réserver.
- 5 Dans une sauteuse, faire dorer dans de l'huile d'olive les tranches de filet mignon et de chorizo. Ajouter les légumes et mélanger avec une cuillère en bois.
- 6 Ajouter le romarin et le vin blanc. Saler et poivrer. Baisser le feu, couvrir et laisser cuire 5 minutes.
- 7 Répartir la viande et les légumes dans les petites cocottes. Y verser également le jus qui s'est formé. Parsemer de piment d'Espelette.
- 8 Couvrir et enfourner dans un four préchauffé à 170°C (Th.5-6) pendant 20 minutes.

## Étape 2

## Dressage

- 1 Servir de suite.