



# Filet de porc au romarin et à l'orange



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

2 filets de porc  
50 grammes de beurre  
2 oranges (en rondelles)  
2 échalotes (en lanières)  
8 brins de romarin  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Séchez les filets de porc avec du papier absorbant et salez-les, poivrez-les sur toutes les faces.
- 2.** Faites fondre le beurre dans une sauteuse (adaptée au four). Dès qu'il prend une légère couleur noisette, mettez les filets de porc dans la sauteuse. Faites dorer la viande de tous les côtés et ajoutez les tranches d'orange, les échalotes et le romarin.
- 3.** Laissez cuire 2 minutes et poursuivez la cuisson pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 170 °C.
- 4.** Laissez reposer la viande. Coupez-la en tranches épaisses et remettez-les dans la sauteuse.