Tournedos de filet de porc au lait avec Prosciutto crudo Pioradoro et pistaches

Ce qui est necessaire (pour 4 Portions)

- 800g filet de porc
- 320g Prosciutto crudo Pioradoro
- 400ml lait
- 60g pistaches décortiquées
- 4 cuillère à café rase de maïzena
- 80g beurre
- à v. huile d’olive vierge extra
- à v. sel
- à v. poivre

Préparation

1. Découper dans le filet de porc en tranches épaisses, l'aplatir à la main, envelopper chaque tranche de viande dans 2 tranches de Jambon Cru Pioradoro et la ficeller.

2. Hacher grossièrement le jambon cru restant. Hacher les pistaches.

3. Délayer la maïzena dans un petit bol avec quelques cuillères de lait et faire chauffer le lait restant dans une petite casserole, sans le faire bouillir.

4. Faire chauffer le beurre dans une grande poêle antiadhésive, avec 4 cuillères d’huile d’olive; ajouter le jambon cru et faire bien dorer la viande pendant 2 minutes environ, sur chaque côté.

5. Mélanger la maïzena avec le lait chaud, à l’aide d’un fouet, et versez le liquide sur la viande.

6. Saler et poivrer et poursuivre la cuisson pendant deux minutes de chaque côté.

7. Saupoudrer la viande de pistaches hachées, sortir du feu et servir avec sa sauce.