



## Filet de porc grillé au pesto et Duchesses Lutosa

### Ingrédients (pour 2 personnes)

- § 300 g de Duchesses Lutosa
- § 360 g de filet de porc
- § 200 g de tomates sèches pour la garniture
- § 50 g de pignons de pin
- § 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- § quelques feuilles de basilic frais
- § 40 g de parmesan
- § 2 gousses d'ail
- § une pincée de sel et de poivre

### Préparation

- Le pesto: mixer ensemble le basilic, les pignons de pin, le parmesan, l'ail épluché, le basilic et le poivre, tout en ajoutant l'huile peu à peu.
- Couper le filet de porc en morceaux égaux, les assaisonner, les enduire d'huile d'olive et les faire griller de chaque côté à feu vif en quadrillant bien.
- Faire cuire les Duchesses selon les indications du sachet.
- Disposer les filets de porc et les Duchesse sur les assiettes.
- Garnir avec le pesto et décorer avec les tomates sèches, quelques feuilles de basilic et, éventuellement, quelques pignons de pins grillés.

**Conseil:** on trouve dans le commerce du pesto prêt à l'emploi. Quelques olives noires accompagnent délicieusement ce plat.

**Vin:** un Chianti Classico ou un Brunello renforceront la note méridionale de cette recette.

