



4 grosses pêches assez fermes,
4 tomates,
400g filet mignon de porc,
8 petites branches de thym,
3 cuil. à soupe d'huile d'olive,
1 cuil. à soupe de miel liquide,
fleur de sel, poivre

Préchauffez le four à 180

TIAN

Filet mignon de porc aux pêches

Pour 4 personnes

Epluche les pêches, retire les noyaux, puis coupe-les en tranches d'1 cm d'épaisseur. Lave les tomates, puis coupe-les en rondelles. Emince le filet en fines tranches. Rince 8 branches de thym et sèche-les. Mélange 2 cuil. à soupe d'huile d'olive avec le miel liquide. Range les tranches de pêches, de tomates et de viande dans un plat à gratin légèrement huilé, en les alternant. Sale, poivre, ajoute les branchettes de thym et arrose du mélange d'huile et de miel. Enfourne pour 30/40 min.