



Porc

Filet mignon de porc aux deux pommes



1h15

15 min

1h

0

565

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le porc

500 g **Filet(s) mignon de porc**

20 g **Beurre**

1 **Bouquet garni**

Ingrédients pour la sauce

30 cl **Cidre brut**

20 cl **Crème liquide (fleurette)**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Ingrédients pour la garniture

4 **Pomme(s)**

700 g **Pomme(s) de terre**

20 g **Beurre**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du mignon de porc aux deux pommes

- 1 Faire chauffer la moitié du beurre dans la sauteuse.
- 2 Saisir le filet de porc sur chaque face, assaisonner et ajouter le bouquet garni.
- 3 Verser le cidre et porter à ébullition pendant quelques minutes.
- 4 Cuire à couvert pendant 15 minutes.
- 5 Le filet est cuit lorsqu'il semble souple mais ferme sous la simple pression du doigt.
- 6 Oter le filet de la sauteuse et faire réduire le jus de moitié.
- 7 Verser la crème liquide, laisser réduire de nouveau afin d'obtenir une consistance onctueuse et veloutée.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Eplucher les pommes de terre, les faire cuire à l'eau ou à la vapeur pendant environ quinze minutes.
- 2 Pour une cuisson plus rapide, couper les pommes de terre en rondelles épaisses.

Eplucher et épéminer les pommes. les couper en

- 3 quartiers.
- 4 Faire fondre le reste du beurre dans une poêle.
- 5 Faire dorer les pommes et les pommes de terre dans la poêle pendant quelques minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Servir le filet mignon de porc dans un plat sur la garniture et la sauce dans une saucière.