



FILET MIGNON DE PORC AUX POMMES



Temps de préparation
30 minutes



Temps de cuisson
1 heure 10



Niveau de difficulté
★★

Ingrédients pour 6 personnes

800g de filet mignon de porc coupé en tranches de 3cm d'épaisseur
200g de moutarde forte
4 gros oignons jaunes
200g de champignons de Paris
50g de lard fumé
75cl de cidre brut
6 belles pommes sucrées
20cl de crème
150g de tomates confites
Sel, poivre
25g de beurre
1 cuillère à soupe d'huile

Préparation de la recette

Émincer les oignons et les champignons.

Découenner et émincer le lard.

Enrober les tranches de viande de moutarde.

Déroulement de la recette

Dans une cocotte, faire chauffer le beurre et l'huile, y faire revenir les oignons, les champignons et le lard. Poivrer. Laisser cuire 5 minutes.

Sortir la réduction de la cocotte et faire revenir la viande sur toutes ses faces. Remettre dans la cocotte le mélange oignons, champignons, lard ainsi que la moitié du cidre.

Faire mijoter à petits bouillons pendant 30 minutes à couvert.

Peler et couper les pommes en cubes. Les rajouter à la préparation avec le reste du cidre. Saler. Laisser à nouveau cuire 30 minutes.

Terminer en ajoutant la crème et les tomates confites coupées en petits morceaux. Laisser mijoter 5 minutes à découvert.

Rectifier l'assaisonnement et servir avec du riz ou des pâtes.

*Il m'arrive de remplacer le
filet mignon de porc par
du filet mignon de veau.
Plat complet facile
et succulent !*