

Filet mignon de porc pommes de terre et salade cuite

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

2/3 personnes

1 salade verte (pour moi feuilles de chêne)
1/2 filet mignon de porc
une quinzaine d'oignons grelot
8 petites pommes de terre à chair ferme
1 carotte
100 gr de petits lardons fumé
20 cl de vin blanc
1 cuillère à soupe de concentré de tomate
1 cuillère à café de fond de veau
Thym séché
Quelques olives noires à la grecque
Poivre au moulin



PRÉPARATION

1. Eplucher, laver et essorer la salade si elle ne l'est pas encore.
2. Eplucher et laver les pommes de terre et la carottes.
3. Laisser les pommes de terre entières et couper la carottes en rondelles.
4. Eplucher les oignons grelot.
5. Verser un filet d'huile dans une sauteuse et faire dorer le filet mignon.
6. Lorsqu'il est bien doré, le réserver sur une assiette (couvrir pour ne pas qu'il sèche)
7. Dans la même sauteuse, faire revenir les lardons et les oignons grelots.
8. Ajouter alors les pommes de terre et les carottes, les faire revenir puis ajouter la salade. Remuer.
9. La salade va fondre rapidement. Lorsque celle-ci est fondue, ajouter le vin blanc puis le concentré de tomate.
10. Saupoudrer de thym et ajouter quelques olives noires. Poivrer.
11. Délayer le fond de veau avec un peu de liquide puis l'ajouter dans la sauteuse. Mélanger
12. Couvrir la sauteuse et laisser mijoter tranquillement jusqu'à ce que les légumes soient presque tendres
13. Ajouter alors le filet mignon dans la sauteuse et poursuivre la cuisson durant **15 minutes.**
14. Sortir le filet mignon et le couper en tranches

15. Servir une belle portion de légumes et 2 tranches de filet mignon par assiette.
Ajouter un peu de sauce et déguster aussitôt.
-

CONSEILS ET ASTUCES

1- Ne pas saler car avec le fond de veau c'est normalement suffisant. Il vaut mieux en ajouter pour ceux qui le souhaitent .

2- Pour la quantité de fond de veau, tout dépend de vos goûts et de la quantité de liquide. Commencer par une cuillère à café un peu bombée. Si vous voulez une sauce plus épaisse, ajoutez en en cours de cuisson et si votre sauce est trop épaisse et bien ajoutez un peu d'eau !

3-Surveillez bien votre cuisson, il doit rester de la sauce pour pouvoir faire cuire le filet mignon dedans.