

Que du bonheur et la p'tite larme à l'œil pour partager le plaisir des saveurs en toute convivialité !



Filet Mignon de Porc au Miel et son Ecrasé de Pomme de Terre au Spéculoos

Pour 4 gourmands :

- ✓ 1 filet mignon de porc de 700g
- ✓ 2 cuillères à soupe de miel d'oranger
- ✓ 40 g de beurre
- ✓ 1 œuf entier
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ✓ 40 cl de crème fraîche liquide 30%
- ✓ 4 biscuits spéculoos
- ✓ 400 g de pomme de terre (Manon, Bintje, Monalisa)

Faire chauffer une cocotte d'eau salée (pour cuire les pommes de terre)

Laver, éplucher, laver de nouveau les pommes de terre

Couper les pommes de terre en morceaux

Mettre les pommes de terre à cuire à couvert pendant 30 minutes environ

Eplucher le filet mignon (retirer petits nerfs, petites peaux)

Faire fondre dans une cocotte 20g de beurre et l'huile d'olive

Faire revenir le filet mignon sur les quatre côtés

Réserver

Couper le filet mignon en morceau de 2 cm et faire revenir doucement les deux côtés

Ajouter la crème liquide et le miel

Faire mijoter doucement 15 min

Egoutter les pommes de terre

Ecraser les pommes de terre à la fourchette

Ajouter 20g de beurre et 1 jaune d'œuf

Saler, poivrer

Ecraser le spéculos

Disposer l'écrasé de pomme de terre dans l'assiette

Parsemer le spéculos sur l'écrasé

Poser deux morceaux de filet mignon sur la moitié de l'écrasé de pomme de terre

Ajouter la crème miel sur l'ensemble

Servir!

Bon appétit ! ☺