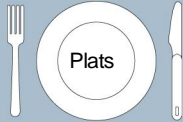
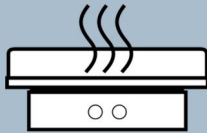


Filet mignon érable

Tranches de filet mignon de porc caramélisées au sirop d'érable et servies de pommes cuites fondantes.



Plats



Plancha



Mise en place

Eplucher la gousse d'ail et l'écraser grossièrement.

Assaisonner le filet mignon avec l'ail, le thym, la moitié du sirop d'érable et huile d'olive, saler et poivrer l'ensemble et réserver au frais une nuit.

Eplucher les échalotes.

Eplucher la pomme, enlever les pépins, la couper en quartier et la rôtir au four à 180° pendant environ 15 minutes avec la noisette de beurre, les échalotes et un trait de sirop d'érable sur l'ensemble.

Enfourner également le filet mignon au four en l'arrosant régulièrement durant environ 40 minutes.

Mise en oeuvre

Dresser le filet mignon en coupant 3 médaillons, ajouter les pommes et échalotes confites, arroser avec le jus de cuisson et écraser grossièrement les noix sur la viande.

| Ingrédients | Code SDV | Poids Net |
|---------------------------------------|----------|------------|
| PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur | 7533 | 3 cuillère |
| Porc (filet mignon) | | 150 g |
| Pommes Gala | | 1 pièce |
| Beurre cru | | 1 cuillère |
| Noix de grenoble | | 1 pièce |
| Thon frais | | 1 bouquet |
| Echalotes | | 2 pièce |
| Ail | | 1 pièce |
| Huile d'olive | | 1 cuillère |
| Roquette | | 1 bouquet |