

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 3/4 personnes
Temps de préparation 40 minutes
Temps de cuisson totale environ 1h10

Faire revenir les lardons, dans une poêle antiadhésive, sans ajout de matières grasses. Réservez.
Faire revenir les champignons émincés, si vous les utiliser frais dans un peu d'huile ou de beurre jusqu'à ce qu'ils rejettent toute l'eau. Réservez
Faites chauffer le beurre ou l'huile dans une cocotte, ajoutez le filet mignon, puis le dorer sur toutes les faces.
Retirez-le et réservez.
Mettez les oignons émincés, et faites légèrement dorer.
Ajoutez le cidre.
Délayez 2 cuillerées à café de fond de veau dans un peu de cidre.
Versez dans la cocotte.
Rajoutez le filet mignon, le thym et le laurier.
Salez/poivrez (attention au sel).
Laissez mijoter 20 minutes, ajoutez les lardons, les champignons frais ou en boîte et laissez mijoter à nouveau 10 minutes.
Retirez le thym et le laurier, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
Coupez le filet mignon en tranches.
Répartissez environ 2 à 3 tranches selon grosseur par assiette, nappez de sauce et servir.
Mettre le reste de sauce en saucière.

Compote de pomme...salée
Epluchez les pommes, les épépinez et les couper en petits morceaux.
Pelez et hachez les échalotes.
Dans une sauteuse, faire suer les échalotes, puis ajoutez les pommes.
Mélangez environ 10 minutes à découvert.
Salez et poivrez.
Ajoutez les épices selon votre goût.
Mélangez, couvrir et laissez compoter à feu doux 20 à 30 minutes en surveillant.
Servir le tout bien chaud.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Le filet mignon au cidre, recette simple et délicieuse, viande fondante, sauce très bonne, vous pouvez ajouter un peu de crème fraîche dans la sauce.
La compote de pomme salée se marie très bien avec la viande de porc, le gibier ou la volaille.
Si vous n'aimez pas la compote de pomme salée, vous pouvez la remplacer par des tagliatelles, gratin dauphinois, haricots verts....

Ajouter un commentaire



FILET MIGNON DE PORC AU

CIDRE COMPOTE DE

POMME....SALEE



Ingrédients

1 filet mignon de 500 g
beurre ou huile
100 g de lardons fumés
2 oignons moyens émincés
35 cl de cidre brut
2 cuillerées à café de fond de veau
1 petite boîte de champignons entiers ou 150 g de champignons frais nettoyés et émincés
sel/poivre

Compote de pomme...salée
4 pommes boskoop (environ 900 g)
2 échalotes
beurre
paprika, curry ou 4 épices
sel/poivre

