 **Mignon de porc aux poires**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/10/Mignon-de-porc-aux-poires-DSCN0627.jpg) **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**- 1** [**filet mignon**](http://recettes.de/filet-mignon) **de porc de 500 g**  
**- 3 petites** [**poires**](http://recettes.de/poire) **"conférence"**  
**- 1 càs de jus de citron**  
**- 750 g de pommes de terre**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- huile d'olive et huile d'olive au citron**  
**- thym citron**  
**- 100 ml de vin blanc sec**  
**- 100 ml d'eau**  
**- 1 càs de moutarde à l'ancienne  
- 3 càs de crème liquide (à 12% pour moi)**  
**- sel & poivre du moulin**  
**1 plat à four - 1 sauteuse** - **Préchauffage du four à 220°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

Couper le filet mignon en tranches épaisses d'environ 4 cm.  
Déposer les tranches dans un plat et les arroser de 2 cuillerées d'huile au citron.  
Saler légèrement, poivrer et effeuiller quelques brindilles de thym.  
Laisser mariner au frais pendant au-moins 30 minutes.  
Peler, laver et sécher les pommes de terre avant de les couper en quartiers.  
Peler, dégermer et couper les gousses d'ail en gros éclats.  
Mettre les pommes de terre dans la plat avec l'ail.  
Les enrober de 2 cuillerées d'huile au citron. Saler et poivrer.  
Enfourner pour environ 30 minutes.  
en les remuant 2 fois pendant la cuisson.  
Pendant ce temps, éplucher les poires, les couper en quarts et les épépiner.  
Les badigeonner de jus de citron.  
Faire chauffer 2 cuillerées d'huile d'olive (neutre) dans une sauteuse.  
Déposer la viande et les poires et les faire cuire 4 minutes sur chaque face.  
Retirer délicatement les poires (**elles sont fondantes mais entières**) et les réserver au chaud.  
J'ai trouvé que la viande manquait de cuisson, je l'ai encore laissée à chaleur douce pendant 3 minutes sur chaque face.  
Retirer les tranches de filet et les réserver au chaud.  
Ajouter dans la sauteuse le vin et le jus de la marinade.  
Laisser réduire de moitié à feu vif.  
Ajouter l'eau et laisser encore réduire de moitié.  
Ajouter la moutarde, mélanger.  
Incorporer enfin la crème et laisser la sauce "napper" la cuillère.  
Dresser sur des assiettes chaudes, le filet mignon nappé de sauce, les quartiers de poire et les dés de pommes de terre.