

Filet mignon de porc aux figues



Pour 3 à 4 personnes

- 1 filet mignon de porc
- 6 échalotes
- quelques figues sèches
- 1 càs d'huile d'olive
- 100 g d'allumettes de lardons
- quelques petites carottes (facultatif)
- 150 g de vin blanc sec
- 1 kg de purée de céleri-rave surgelée
- 1 kg de pommes de terre
- crème liquide ou beurre
- sel & poivre du moulin
- muscade -

Un plat à four

De la ficelle de cuisine ou une crépine de porc

Préchauffage du four à 200°C (Chaleur tournante)

La viande :

Faire revenir les lardons sans matière grasse pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réserver.

Faire dorer les échalotes dans la graisse des lardons.

Faire chauffer le four à 200°.

Fendre le filet mignon en portefeuille dans le sens de la longueur .

Glisser à l'intérieur les lardons et les figues.

Refermer le filet et le ficeler comme un rôti, ou bien pour plus de facilité, l'entourer dans une crépine.

Poser le filet mignon dans un plat allant au four, avec les échalotes et les carottes autour.

Saler, poivrer, arroser d'huile. Enfourner pendant 20 minutes.
Ajouter le vin blanc et remettre au four pendant 15 mn.
Si la sauce n'a pas assez réduit, on peut l'épaissir avec un peu de crème.

La purée :

Faire décongeler la purée de céleri.

Faire cuire les pommes de terre épluchées entières à l'eau salée.

Écraser les pommes de terre cuites au presse-purée et mélanger au céleri.

Assaisonner à votre goût de crème ou de beurre, de sel & poivre, de muscade.

Servir chaud, la viande nappée de son jus accompagnée de la purée.