

🔪 Difficulté : moyen 🕒 Temps de préparation : 10 min 🕒 Temps de cuisson : 45min



FILET MIGNON DE PORC AUX LÉGUMES PRINTANIERS

Une recette qui allie la tendreté de la viande à la fraîcheur des produits printaniers pour un repas équilibré et savoureux.

- **Le Cochon** est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Filet mignon
200g



Carottes nouvelles
100grs



Pomme de terre nouvelle
150grs



Oignon
1



Gousse d'ail
1



Asperge
3/4 selon la grosseur

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive, sel et poivre
à votre convenance

L'ÉQUIPEMENT

1 Poêle, 1 plat allant au four,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180 °C. Coupez le filet mignon en médaillons d'environ 2 cm d'épaisseur, salez, poivrez.

ÉTAPE 2

Pendant ce temps, lavez les pommes de terre et les carottes, les couper en petits cubes, taillez les asperges en tronçons et émincez l'oignon.

ÉTAPE 3

Disposez les légumes dans un plat allant au four, avec la gousse d'ail, arrosez -les d'huile d'olive, salez, poivrez.

ÉTAPE 4

Placez les médaillons de porc sur le lit de légumes, rajoutez un filet d'huile d'olive dessus, puis enfournez pour 45 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres et la viande cuite à point.

ÉTAPE 5

Servez chaud, en nappant éventuellement d'un peu de jus de cuisson.