Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Moyenne **Temps de préparation : 25/30 min** **Temps de cuisson : 35/40min**



FILET MIGNON DE PORC À LA MOUTARDE ET CRÈME ET PURÉE MAISON

Une recette incontournable, gourmande et facile à préparer.

- **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



Pomme de terre
200g



Oignon
1



Gousse d'ail
1



Paprika doux
1 cuillère à café



Crème fraiche
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Lait
1 filet



Beurre



Bouillon de volaille
75ml



Moutarde
3 cuillères à soupe



Huile d'olive, sel et poivre
à votre convenance

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition. Epluchez et coupez les pommes de terre en dés. Faites les cuire dans la casserole 20mn.

ÉTAPE 2

Coupez le filet mignon en tronçon épais de 3-4cm. Faites chauffer l'huile et le beurre dans une poêle et faites dorer les morceaux à feu moyen 3mn de chaque côté. Réservez

ÉTAPE 3

Dans la même poêle, faites revenir l'ail haché. Ajoutez la moutarde, et le bouillon de volaille. Mélangez Incorporez la crème, le paprika, sel et poivre Laissez mijoter.

ÉTAPE 4

Remettez les morceaux de filet dans la poêle. Couvrez et laissez mijoter 15mn. en remuant de temps en temps.

ÉTAPE 5

Quand les pommes de terre sont cuites, égouttez les et remettez les dans la casserole hors du feu. Ajoutez le beurre et un filet de lait puis écrasez les au presse purée jusqu'à obtenir une consistance lisse. Salez et poivrez.

ÉTAPE 6

Servez accompagné de la purée maison.