

Filet mignon de porc aux figues



Ingrédients

1 filet mignon de porc

100 g de lardons fumés

20 cl de crème liquide

1 cuillère à soupe d' huile d' olive

6 échalotes

10 figues sèches

15 cl de vin blanc sec

Préparation

Préparation

Préchauffer le four à thermostat 7
(210°C)

Préparation

Faire revenir les lardons pendant quelques minutes, puis les retirer quand ils sont dorés.
Conserver la graisse.



Préparation

Peler et couper les échalotes et les faire dorer quelques minutes dans la graisse des lardons



Préparation

Fendre en deux le filet mignon dans le sens de la longueur. Y glisser les lardons et les figues puis le refermer à l' aide de la ficelle de cuisine.



Préparation

Disposer le filet mignon dans un plat avec les échalotes, saler et poivrer, arroser d'huile et enfourner 20 min.



Préparation

Arroser le filet et les échalotes de vin blanc sec et le remettre à cuire 15 min. Ensuite, réserver le filet et faire réduire la préparation 5 min. Ajouter la crème fraîche et faire bouillir à nouveau. Napper le filet de cette sauce

A déguster avec des pommes de terres au four.