

MES TABLES DE FETES



Filet mignon sauce crème romarin et aubergines au thym

Ingrédients

- 1 ou 2 filet mignon de porc
- 20 cl de crème fraîche
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 belle branche de romarin frais du jardin
- 3 ou 4 aubergines
- 3 tomates pelées et coupées en cubes
- 1 oignon
- thym
- basilic
- poivre, sel

Préparer les aubergines

Peler les aubergines, les couper en dés, les faire rissoler dans de l'huile d'olive. Ajouter l'oignon coupé fin, le faire blondir. Ajouter la tomate, le thym, le basilic, saler et poivrer. Laisser cuire doucement jusqu'à ce que les aubergines soient moelleuses.

Préparer le filet

Dans une casserole avec un peu d'huile faire revenir votre filet entier de chaque côté, ajouter le vin et la branche de romarin, saler et poivrer. Quand le filet est cuit, ajouter un peu de vin si nécessaire pour terminer la cuisson, verser la crème dans la casserole. Faire mijoter jusqu'à épaississement de la sauce.

Pour servir, découper le filet en tranches épaisses, disposer les aubergines dans l'assiette, poser à côté deux ou tranches de filet nappées de sauce. Décorer de romarin et servir très chaud.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>