

Fées Mains by Marjorie



Filet mignon de porc enlardé, trompettes de la mort et potimarron :

Les ingrédients pour 6 personnes : 1 filet mignon de porc – 10 fines tranches de lard fumé (plus ou moins selon la longueur du filet mignon) – 1 potimarron – 500g de trompettes de la mort – sel – poivre – 2 pincées de curcuma – 2 gousses d'ail – ½ bouquet de persil plat – huile d'olive – 2 brins de thym – 1 petit brin de romarin

Sur le plan de travail, superposer les fines tranches de lard fumé dans leur longueur. Poser le filet au centre et rabattre les tranches de lard de façon à recouvrir entièrement le filet. Ficeler le filet mignon enlardé et le déposer sur un plat ou une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Déposer un brin de thym sur le filet mignon et enfourner environ 30 à 35mn, selon la taille du filet mignon, dans le four préchauffé à 210°C. Retourner le filet mignon à mi-cuisson.

Laver et sécher le potimarron. Couper les extrémités et le couper en deux. Oter les graines à l'aide d'une cuillère et couper le potimarron en cubes.

Faire revenir les cubes de potimarron dans une poêle ou une cocotte avec 2 CàS d'huile d'olive. Saler et ajouter, le curcuma, le brin de thym et le petit brin de romarin. Couvrir et laisser cuire environ 20 à 30mn en remuant régulièrement. Vérifier la cuisson à l'aide d'une fourchette ou la pointe d'un couteau. Les cubes de potimarron doivent être moelleux.

Eplucher et émincer les gousses d'ail. Laver, sécher et ciseler les brins de persil.

Couper les pieds des trompettes de la mort et les ouvrir pour ôter les feuilles et visiteurs indésirables. Faire tremper les champignons dans une eau vinaigrée, les égoutter et les remettre dans de l'eau pour bien les nettoyer. Egoutter les champignons et les faire dégorger dans une poêle avec 2CàS d'huile d'olive. Vider l'eau rendue et faire revenir les champignons avec l'ail et le persil pendant 8 à 10mn à feu moyen. Saler et poivrer.

Fées Mains by Marjorie

<http://creationsdemarjo.canalblog.com>