

## Filet mignon de porc en croûte de lard fumé et ses petits légumes

Les ingrédients pour 3 personnes :

1 filet mignon de porc de 450g  
100 g environ de poitrine fumée en très fines tranches  
300–400 g de pommes de terre à chair ferme  
2 carottes moyennes  
2 petites courgettes  
1 cube de jus de rôti  
Persil ciselé  
Ciboulette ciselée  
1 peu de thym frais  
2 ou 3 gousses d'ail  
1 gros oignon  
Huile d'olive  
Sel et poivre du moulin

Saler et poivrer le filet mignon et le rouler dans les herbes ciselées. L'envelopper dans les tranches de lard fumé que vous aurez allongées sur le plan de travail en les faisant se chevaucher. Ficeler le tout. Mettre dans un plat à rôtir avec les gousses d'ail en chemise et l'oignon coupé en quartiers. Arroser d'un peu d'huile d'olive et cuire à four préchauffé à 200° pendant 20–25 mn suivant le four et l'épaisseur du filet de porc.

Pendant la cuisson de la viande couper en rondelles les courgettes lavées mais non-épluchées. Recouper les rondelles en 4. Faire cuire à la poêle dans un peu d'huile d'olive. Assaisonner et saupoudrer de thym effeuillé.

Éplucher les carottes et les pommes de terre et les couper en dés. Les faire cuire dans une poêle avec de l'huile d'olive en remuant souvent, assaisonner et ajouter persil et ciboulette ciselés.

Pour le service, découper le filet mignon en tranches. Déglacer le plat de cuisson avec 1/2 verre d'eau et ajouter le cube de jus de rôti.

Dans les assiettes, mettre 2 cercles de tailles différentes et remplir le plus grand avec le mélange pommes de terre-carottes et le petit avec les courgettes. Déposer 1 ou 2 tranches de filet mignon suivant la grosseur, répartir l'ail et l'oignon et arroser de jus de cuisson. Décorer de pluches de persil et servir sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>