Filet mignon de porc, petits légumes et grenailles

Pour 6 personnes :

- 1 filet mignon de porc
- huile d'olive
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 3 brins de thym frais (séché pour moi)
- 1 càc de pâte de curry (j'avais de la pâte de curry que j'avais très mal dosé la première fois alors là j'en ai mis très peu)
- 250 g de pois gourmands
- 1 tête de brocolis (j'ai utilisé du brocolis surgelé)
- 1 coeur de chou vert nouveau
- 250 g de pommes de terre grenailles
- sel
- poivre

Faire dorer le filet mignon sur toutes les faces dans une cocotte avec 1 càs d'huile d'olive puis ajouter les échalotes épluchées et hachées, l'ail épluché et écrasé, le thym effeuillé, la pâte de curry et 1 verre d'eau. Couvrir et laisser mijoter 40 min.

Faire cuire les pommes de terre lavées 10 min à la vapeur (j'ai dû mettre 15, 10 n'étaient pas assez). Laver les légumes verts et les cuire 8 min dans de l'eau bouillante salée, 5 min pour les brocolis.

Pour ma part, j'ai juste cuit le chou à l'eau, j'ai cuit les pois gourmands et brocolis à la vapeur avec les pommes de terre.

Egoutter tous les légumes et les servir avec le filet mignon, en ayant pris soin de saler et poivrer.