

Mignon de porc au Comté et gratin savoyard



Préparation : 45 mn

Cuisson : 50 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 mignons de porc
200 g de fines tranches de lard fumé
3 c à s d'huile d'olive
50 g de beurre (25 g)
200 g de Comté coupé en bâtonnets
20 cl de vin blanc
Sel et poivre du moulin

Pour le gratin savoyard :

500 g de pommes de terre
2 dl de lait
2 gousses d'ail
15 cl de crème liquide
1/2 c à c de noix de muscade
15 g de beurre
1 bouquet garni
100 g de Comté râpé
Sel et poivre du moulin

Pois gourmands pour accompagner

Préparation du gratin :

Éplucher les pommes et les laver, les sécher et les couper en rondelles. Verser dans une casserole le lait, les rondelles de pommes de terre, la muscade, le bouquet garni, sel et poivre et cuire à feu doux 20 mn.

Verser ensuite les pommes de terre égouttées dans un plat à gratin beurré et ajouter la crème liquide et saupoudrer du comté râpé. Cuire à four préchauffé à 200° pendant 20 mn jusqu'à ce que le gratin soit doré.

Assaisonner les filets mignons (pas trop de sel à cause du lard fumé) et les enrouler dans les tranches de lard fumé, ficeler pour les maintenir. Dans une cocotte en fonte

faire chauffer l'huile et le beurre et ajouter les filets mignons, les faire dorer de tous côtés à feu moyen et laisser cuire encore 30 mn à couvert à feu doux (j'ai mis 10 mn c'est suffisant le porc ne doit pas être trop cuit, il faut adapter la cuisson en fonction de l'épaisseur des filets mignons). Sortir les filets mignons de la cocotte et vider le gras de la cocotte, remettre la viande et ajouter le vin blanc en déglaçant les sucs de cuisson avec une cuillère en bois, laisser réduire 5 mn.

Sortir les filets mignons de la cocotte et les couper en 4 tronçons. Sortir le gratin du four. Dresser les assiettes avec le gratin savoyard, le mignon de porc, disposer les bâtonnets de comté sur les morceaux de viande et passer les assiettes 2 mn sous le grill du four en surveillant le fromage qui doit fondre. Ajouter ensuite le jus de cuisson de la viande et servir en accompagnant, si vous le désirez, de pois gourmands.

Vin conseillé : un Apremont

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>