# FILET MIGNON DE PORC AU CIDRE

# Pour 4 personnes préparation 30mn cuisson 1H

|  |  |
| --- | --- |
| 700g de filet mignon de porc | 30cl de crème fraîche |
| 2 oignons | 50g de beurre |
| 40cl de cidre | Sel |
| 250g de champignons de Paris | poivre |

1°) Faire revenir les oignons hachés et les champignons coupés en lamelles dans la cocotte avec le beurre.

2°) Ajouter le filet mignon puis ajouter 20 cl de cidre et laisser cuire environ 30mn en fermant la cocotte. Ajoutez le reste du cidre et laisser cuire à encore 25mn.

4°) Ajouter ensuite les tomates et la crème fraîche. Mélanger. Saler et poivrer. Laisser sur le feu quelques minutes.

# MEDAILLONS DE PORC, CREPES DE LENTILLES

# Pour 6 personnes préparation mn cuisson 35mn

|  |  |
| --- | --- |
| 1 filet mignon de porc de 600g | ***Crêpes de lentilles :*** 6 pommes de terre |
| 3dl de vinaigre de vin rouge | 25cl de crème fleurette |
| Sucre | 40g de farine |
| 4 échalotes | 3 œufs |
| Sel | 60g de lentilles cuites |
| Poivre | Du beurre |
|  | Huile d’olive |

1°) ***Les crêpes de lentilles :*** faites cuire les pommes de terre et les lentilles dans de l’eau froide salée. Faites une purée avec les patates et ajoutez à cette pâte à crêpes du beurre, la crème liquide, la farine, les œufs et les lentilles cuites.

2°) Faites cuire dans une poêle chaude comme des blinis pour obtenir de petites crêpes.

3°) ***Mignon de porc :*** Coupez en tronçons la viande (dénervés, dégraissés si besoin). Aplatissez les morceaux avec la tranche d’un hachoir. Dans une poêle, mettez de l’huile et faites revenir les morceaux de viande. Assaisonnez.

4°) Réservez la viande cuite. Conservez son jus de cuisson et ajoutez du beurre, le sucre et le vinaigre de vin rouge pour la sauce. Laissez caraméliser.

5°) Pour cette sauce on doit obtenir un liquide avec des grosses bulles et le vinaigre ne doit presque plus piquer le nez. Assaisonner.