# FILET DE PORC SAUCE PIQUANTE AVEC SON FLAN

**Pour 4 personnes préparation mn Cuisson 40mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 800g de filet de porc | 3 cornichons |
| 2 oignons | 1 courgette |
| 30cl de crème fraîche | 2 œufs |
| 1 cuillère à soupe de moutarde | Beurre |
| 4 petites suisses | Sel, poivre |

1°) Faites revenir la viande dans le beurre, saler et poivrer puis retirez les morceaux de viande et réservez-les au chaud. Gardez le jus de viande

2°) Coupez et faire cuire la courgette dans de l’eau bouillante salée pendant 20mn. Battre les œufs dans un saladier et incorporez-y les petits suisses, écrasez la courgette et faire une pâte lisse et homogène. Assaisonnez sel, poivre.

3°) Beurrez 4 petits ramequins et versez dedans cet appareil et le cuire pendant 20mn au four et au bain-marie.

4°) Epluchez et émincez l’oignon puis les faire revenir dans le jus de viande. Coupez les cornichons en lanières et ajoutez-les aux oignons puis versez la crème et portez à ébullition, salez et poivrez.

5°) Ajoutez 1 cuillère de moutarde et ajoutez la viande et laissez mijoter. Servez accompagner du flan démouler.

# FILET MIGNON DE PORC EN CROUTE ET SA QUENELLE DE POMMES DE TERRE

**Pour 6 personnes préparation 10mn Cuisson 10mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 filet mignon de porc de 400g | 2 œufs |
| 150g de poitrine fumé | 200g de pommes de terre |
| 1 pâte feuilletée | 2dl de jus de viande |
| ½ botte de thym sec | 2 échalotes |
| Ail, ciboulette | Beurre, sel, poivre |

1°) Préchauffez le four TH 200°C.Coupez le filet mignon en 4 portions et bardez-le de poitrine. Faites cuire les patates dans l’eau bouillante salée.  
  
2°) Faites 4 rectangles de pâte feuilletée que vous mettrez autour des 4 filets et que vous fermerez comme des petits pâtés. Ensuite badigeonnez-les avec le mélange oeuf + un peu d’eau. Saupoudrez de thym et enfournez.

3°) Ecrasez les pattes à la fourchette et ajoutez de l’huile d’olive et de la ciboulette hachée. Formez des quenelles avec 2 cuillères à soupe. Dans une casserole, mettez les échalotes à suer et déglacez avec le jus de viande puis ajoutez le sel et le poivre.