Filet mignon de porc à la moutarde au miel

Un filet mignon tendre, nappé d'une sauce moutarde au miel.

Le filet mignon est le morceau le plus tendre du porc. Doré à la poêle puis cuit doucement dans une sauce à la crème d'Isigny et à la moutarde au miel, il fait un plat de fête pour deux sans se ruiner.



Pour 2 personnes | Préparation 10 min | Cuisson 30 min | Facile

Dans votre pack

Filet mignon de porc Bleu Blanc Cœur	1 × filet mignon de porc Bleu Blanc Cœur (500 à 600 g)
Moutarde au miel 200 g	1 sac
Crème fraîche d'Isigny AOP	100 g
Pomme de terre roseval	500 g
Thym	1 botte

À prévoir à la maison

Sel, poivre, un filet d'huile.

Allergènes

Lait (crème), moutarde.

La recette

1. Coupez les pommes de terre en quartiers et faites-les rôtir 30 minutes à 200 °C.
2. Faites dorer le filet mignon sur toutes les faces dans une cocotte, 6 à 8 minutes.
3. Ajoutez le thym, couvrez et laissez cuire 15 minutes à feu doux.
4. Retirez la viande, ajoutez la moutarde au miel et la crème, laissez réduire 3 minutes.
5. Tranchez le filet, nappez de sauce, servez avec les pommes de terre.

Le mot du marchand

Le filet mignon doit rester rosé au cœur : 63 °C à cœur, pas plus.

À table avec : *Un Vouvray demi sec ou un Pinot noir d'Alsace.*