



Les plats principaux

Filets purs de porc à la pancetta et aux champignons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 filets pur de porc
300 grammes pancetta (en tranches)
2 brins de romarin
4 branches de thym
400 grammes de champignons de châtaigne (en morceaux)
12 chicons (petits)
3 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de sucre cristallisé
poivre (moulu frais)

Méthode de préparation

Disposez la moitié de la pancetta en forme de V sur une planche à découper. Faites la même chose avec l'autre moitié de façon à pouvoir plus tard emballer chaque filet de porc. Les extrémités doivent se chevaucher un peu. Hachez finement les fines herbes et répandez-les sur la pancetta en même temps que le poivre moulu frais.

Chauffez 3 cs de beurre dans une poêle et saisissez-y les filets tout autour. Faites un manteau de pancetta à chaque filet et déposez-les dans un plat à four. Mélangez dans un plat les champignons, l'huile d'olive et le poivre puis disposez ce mélange autour de la viande. Enfouissez le plat 20 à 25 minutes dans un four à 200°.

Entretemps cuisez les petits chicons dans une casserole avec 1 cs de beurre, un filet d'eau, poivre, sel et sucre. Mettez le couvercle sur la casserole et faites cuire à feu doux pendant 15 minutes. Coupez la viande en tranches et servez avec les petits chicons. Un vrai plat festif avec des pommes duchesse.

Conseil: Après la cuisson faites reposer le filet pur de porc environ 5 minutes sous une feuille d'aluminium. Ainsi la viande devient délicieusement tendre et se coupe plus facilement.

