



Les plats principaux

Filet pur de porc grillé aux pommes et gingembre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes filets pur de porc
beurre
4 carottes (fines, coupées en deux sur la longueur)
2 oignons (en quartiers)
300 grammes de potiron (en morceaux de 5 cm)
1 navet (en dés de $\pm$ 2 cm)
huile d'olive
poivre
sel
1/4 cuillère à café gingembre en poudre
200 grammes de mousseline de pomme
1 cuillère à café de gingembre (râpé frais)

Méthode de préparation

Beurrez bien un plat à four et déposez-y tous les légumes. Aspergez-les avec de l'huile d'olive et saupoudrez un peu de sel. Placez le plat 10 minutes dans un four préchauffé à 220°. Pendant ce temps assaisonnez la viande avec poivre, sel et poudre de gingembre. Rôtissez-la ensuite tout autour dans du beurre.

Déposez la viande près des légumes et mettez le plat encore 20 minutes au four. Retirez le filet de porc du plat pour le faire reposer. Entretemps mélangez les jus de cuisson du plat avec la mousseline de pommes et le gingembre râpé. Chauffez en remuant. Servez la viande avec les légumes grillés et versez la sauce par-dessus

