



Les plats principaux

Filet pur de porc avec mousseline de pommes et grenailles rôties

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe de ciboulette (haché fin)
800 grammes grenailles (pelées)
750 grammes filets pur de porc
beurre
poivre
sel

Pour la sauce

300 millilitres de bouillon de poulet
200 millilitres de jus de pomme
4 cuillères à soupe de raisins
4 pommes (petites, Boskoop)
1 cuillère à soupe de miel
2 anis étoilés

Méthode de préparation

Cuisez les grenailles dans de l'eau légèrement salée. Épluchez les pommes, enlevez les trognons et coupez-les en dés. Portez le jus de pomme à ébullition avec le bouillon. Ajoutez les dés de pommes, les raisins secs, le miel et l'anis étoilé. Faites mijoter à feu doux jusqu'à ce que les pommes soient molles.

Préchauffez le four à 180°C. Salez et poivrez le filet de porc et rôtissez-le bien doré sur toute sa surface dans du beurre. Déposez la viande dans un plat à four, répandez la mousseline de pomme par-dessus et enfournez 12 minutes. Retirez du four, couvrez avec une feuille d'aluminium et laissez reposer 10 minutes.

Égouttez les grenailles et faites-les bien dorer dans du beurre. Salez. Coupez le filet de porc en tranches et saupoudrez dessus un peu de ciboulette. Servez avec les grenailles.

Ustensiles de cuisine

Four

