



Les plats principaux

Volcan de purée de chicons (avec filet pur de porc)

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de pomme de terre (purée)
600 grammes filets pur de porc
1 bouillon de viande (cube)
1 cuillère à soupe de farine
1 cuillère à soupe de sucre
pincer noix de muscade
120 millilitres de lait
beurre
4 chicons
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en deux. Cuisez-les dans de l'eau légèrement salée. Préchauffez le four à 180°C. Salez et poivrez le filet de porc et rôtissez-le tout autour dans du beurre. Déposez la viande dans un plat à four et enfournez 12 minutes. Versez la farine dans la poêle et mélangez. Déglacez avec de l'eau chaude jusqu'à ce que la sauce épaississe. Portez à ébullition, émiettez le cube de bouillon par-dessus puis incorporez le persil. Incorporez enfin encore quelques noix de beurre. Tenez au chaud.

Coupez les chicons en fines lamelles que vous cuisez à point dans du beurre. Saupoudrez de sucre et laissez un peu caraméliser. Salez et poivrez.

Chauffez le lait. Écrasez les pommes de terre avec le lait et une noix de beurre. Incorporez-y les chicons puis assaisonnez avec sel, poivre et noix de muscade.

Avec la purée faites des petites tours/montagnes sur les assiettes des enfants. Coupez le filet de porc en tranches et disposez 2 tranches autour de la purée. Faites un petit puits dans la tour de purée et versez-y un peu de sauce. C'est prêt!

Ce ne doit pas nécessairement être un volcan? [Vous trouvez ici la recette pour adultes.](#)

Ustensiles de cuisine

