



Les plats principaux

Purée de chicons avec filet pur de porc et chicons

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
pincer noix de muscade
1 cuillère à soupe de sucre
120 millilitres de lait
4 chicons
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en deux. Cuisiez-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 avec le beurre bruni et mélangez. Déglacez avec de l'eau chaude jusqu'à ce que la sauce épaississe. Portez à ébullition et émiettez le cube de bouillon par-dessus. Enfin incorporez encore quelques noix de beurre en mélangeant. Tenez au chaud.

Coupez les chicons en deux et cuisez-les à point dans du beurre. Saupoudrez de sucre et laissez caraméliser un peu. Salez et poivrez.

Chauffez le lait. Égouttez les pommes de terre et écrasez-les en purée avec le lait et une noix de beurre. Assaisonnez avec sel, poivre et noix de muscade.

Répartissez la purée sur les assiettes. Coupez le filet de porc en tranches que vous disposez sur les assiettes autour de la purée. Répartissez également les chicons sur les assiettes et nappez le filet pur avec la sauce.

Avez-vous quelques mangeurs difficiles à la maison? [Ce volcan de purée de chicons est la parfaite variante de cette recette approuvée par les kids.](#)

Ustensiles de cuisine

Four

