



Les plats principaux

Filet pur de porc en sauce oignon-bière avec salade de chicons et pommes noisette

Pour 4 personnes.

Ingrédients

700 grammes de pommes noisette
2 cuillères à soupe de mayonnaise
600 grammes filets pur de porc
1 poignée de mâche
1 tiret de vinaigre
6 chicons
1 cuillère à café de curry en poudre
beurre
poivre
sel

Pour la sauce

3 cuillères à soupe de sirop de Liège
2 cuillères à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à soupe de farine
2 bière brune (Leffe)
1 poignée branche de thym
2 oignons (doux, ciselés)
2 feuilles de laurier

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180 °C. Salez et poivrez le filet de porc et brunissez-le dans le beurre. Déposez-le dans un plat à four, couvrez d'une feuille d'aluminium et enfournez 25 minutes.

Faites caraméliser l'oignon dans la poêle où vous avez bruni la viande. Éventuellement ajoutez un peu de beurre. Saupoudrez avec la farine et cuisez 2 minutes en mélangeant. Ajoutez la bière et faites mijoter 5 minutes. Ajoutez le sirop, la moutarde, le thym et le laurier puis salez et poivrez. Laissez mijoter à feu doux durant 20 minutes. À la fin incorporez le jus de citron.

Mélangez le vinaigre à la mayonnaise. Coupez les chicons en fines lamelles que vous mélangez avec la mâche et la mayonnaise. Assaisonnez avec la poudre de curry, du poivre et du sel.

Cuisez les pommes noisette dans la friteuse. Coupez le filet de porc en tranches puis répartissez la viande et la salade sur les assiettes en les arrosant d'un peu de sauce à la bière. Servez avec les pommes noisette.

Ustensiles de cuisine

Four

