



Les plats principaux

## **Filet pur de porc avec purée de panais gratinée, mix de légumes et sauce moutarde**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

#### **Voor het varkenshaasje**

800 grammes filets pur de porc  
1 noix de beurre  
2 cuillères à soupe moutarde au grain  
1 bouquet de sauge  
200 grammes pancetta (of ontbijtspek)  
poivre  
sel

#### **Voor de mosterdsaus**

1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon  
2 décilitres de fond de veau (kant-en-klaar)  
2 décilitres de crème  
1 botte de ciboulette (fijngesneden)

#### **Serveer met**

1 mix de légumes  
noix de muscade  
poivre  
sel  
Purée de panais (kant-en-klaar)

### **Méthode de préparation**

Chauffez le four à 180°C. Préparez le filet de porc : séchez-le bien, puis salez et poivrez. Chauffez le beurre dans une poêle. Faites dorer brièvement les filets de porc sur toutes les faces, puis retirez-les de la poêle. Mettez la poêle de côté, vous en aurez besoin plus tard. Badigeonnez chaque filet de porc d'une fine couche de moutarde en grains, disposez quelques feuilles de sauge dessus, puis enveloppez-les dans de la pancetta ou du lard petit-

déjeuner. Liez fermement avec de la ficelle de cuisine. Disposez les filets de porc dans un plat à rôtir et enfournez pour 25 minutes. Faites ensuite reposer sous une feuille d'aluminium.

Préparez la sauce moutarde : prenez la poêle dans laquelle vous avez rôti les filets de porc et remettez-la sur le feu. Ajoutez la moutarde et versez le fond de veau. Laissez réduire brièvement et ajoutez la crème. Faites réduire à nouveau pour obtenir une sauce brillante légèrement épaissie. Terminez par la ciboulette.

Chauffez le mélange de légumes et la purée de panais.

**Conseil :**

Saupoudrez la purée prête à l'emploi SPAR avec du gruyère rapé. Passez brièvement sous le gril chaud jusqu'à l'obtention d'une belle croûte.

Coupez les filets de porc en tranches. Servez avec la sauce, les légumes et la purée de panais. Assaisonnez les légumes à votre goût.

**Conseil :**

Découvrez l'assortiment des légumes et purées préparés frais dans votre SPAR !

