



Entrées

Médallions de porc emballés avec purée rétro

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes filets pur de porc
4 tranches pancetta
300 grammes de pommes de terre
250 grammes d' épinards (frais)
1/2 décilitre lait
2 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
noix de muscade
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 150°C. Coupez le filet de porc en médaillons que vous enroulez chacun dans une tranche de pancetta que vous fixez avec de la ficelle de cuisine. Rôtissez-les bien dans une noix de beurre chaud. Disposez la viande dans un plat à four et enfournez encore 5 minutes.

Cuisez les pommes de terre dans de l'eau salée. Faites-en une purée fine avec le lait et une noix de beurre. Assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel. Ajoutez-y l'épinard et faites réduire.

Partagez la purée sur les assiettes et déposez un médaillon sur chacune. Terminez avec le Parmesan râpé.

Conseil: Ajoutez encore une petite cuillère de moutarde à la purée pour plus de piquant.

Ustensiles de cuisine

Four
Ficelle de cuisine

