

Filet Mignon de Porc aux Chicons Caramélisés, Sauce Crème

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHICON(S)	800g
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- FILET(S) DE PORC	1 filet mignon
- FOND DE VEAU	1 c à café
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les chicons en 2. Otez le cœur de ceux-ci (partie amer).
- Faites-les cuire dans une grande poêle avec couvercle avec du beurre chaud. Arrosez avec un peu d'eau, salez, poivrez et couvrez. En fin de cuisson, ajoutez 1 c à soupe de sucre semoule pour les caraméliser un peu. Réservez sur une assiette.
- Coupez le filet de porc en aiguillettes épaisses. Faites-les griller dans la même poêle avec du beurre chaud. Salez et poivrez. Laissez prendre couleur.
- Saupoudrez de fond de veau puis arrosez avec la crème fraîche. Mélangez le tout.
- Replacez alors les endives braisées dans la sauce et réchauffez doucement.
- Servez bien chaud.

