

Pennés aux chicons – filet de porc poêlé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- 40g de beurre
- Un peu de Noix de Muscade
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail (ou ail en poudre)
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- 2 c à soupe de persil haché
- 500 de pennés (pâtes)
- 8 chicons
- 5 cl de sauce anglaise
- 1 cube de bouillon pour pâtes
- Sel
- Poivre
- 800g de filet pur de porc



Recette:

- Pelez et hachez l'oignon et la gousse d'ail. Nettoyez soigneusement les chicons et émincez-les en tronçons de ± 1.5 cm.
- Faites revenir le hachis d'oignon dans le beurre chaud, ajoutez-y les chicons et laissez cuire le tout 15 minutes à couvert. Ajoutez alors l'ail, la crème fraîche, la muscade et la sauce anglaise. Salez et poivrez généreusement. Poursuivez la cuisson encore 5 minutes.
- D'autre part, faites cuire le filet de porc à la poêle. Salez et poivrez.
- Effectuez également la cuisson des pâtes dans de l'eau bouillante dans laquelle vous aurez ajouté le cube de bouillon pour pâtes. Egouttez-les. Remettez-les dans la casserole de cuisson.
- Versez alors la sauce aux chicons sur les pâtes. Saupoudrez de persil. Rectifiez éventuellement l'assaisonnement.
- Servez avec des tranches de filets de porc poêlés.