

Filet Mignon de Porc Sauce au Spéculoos

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- BEURRE DE CUISSON	
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- FILET(S) DE PORC	850g
- ECHALOTE(S)	2
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	5 + 1
- BIÈRE D'ABBAYE	20cl de Postel (Blonde)
- BOUILLON DE VIANDE	1 cube
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 160°C.
- Dans une poêle avec couvercle allant au four, faites fondre le beurre de cuisson avec l'huile d'olive puis mettez-y à dorer les filets de viande. Salez et poivrez.
- Ajoutez les échalotes émincées et lorsqu'elles sont translucides, incorporez 5 spéculoos émiettés, la bière et le cube de bouillon concassé. Salez, poivrez puis enfournez à couvert pour 50 minutes.
- Pendant ce temps de cuisson, retournez plusieurs fois la viande dans la sauce.
- A la sortie du four, coupez les filets en aiguillettes de 1 cm d'épaisseur. Arrosez de sauce et saupoudrez du dernier spéculoos brouillé.

