

Aiguillettes de Filet Mignon au Spéculoos

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	650g
- BEURRE DE CUISSON	
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	5 + 1
- BIÈRE D'ABBAYE	20cl de Grimbergen Ambrée
- FOND DE VEAU	½ c à café
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Taillez le filet mignon en aiguillettes d'une épaisseur de 1.5 à 2 cm.
- Faites fondre un peu de beurre de cuisson avec l'huile d'olive dans une grande poêle. Faites-y dorer les filets de porc. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Faites-la étuver doucement dans la poêle puis lorsqu'elle est translucide, incorporez le fond de veau et la bière.
- Concassez les 5 spéculoos et ajoutez-les à la sauce au fouet.
- Salez, poivrez et laissez réduire quelques minutes.
- Lorsque la sauce a réduit et épaissi, incorporez la crème.
- Replacez les morceaux de viande 2 minutes dans la sauce pour qu'ils reprennent température.
- Servez les aiguillettes nappées de sauce et saupoudrez du dernier spéculoos concassé finement.

