

## *Filet Mignon de Porc aux Carottes, Sauce au Cidre*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### **Ingrédients:**

- Filets de Porc	700-800g (filet mignon)
- Carottes	8-12 jeunes et fines
- Oignons	½
- Gousses d'Ail	1
- Moutarde	1 c à soupe
- Bouillon de Volaille	200 ml
- Cidre Brut	100 ml
- Romarin	1 branche
- Laurier	1 feuille
- Fécule de Maïs	½ c à soupe dans 1 c à soupe d'eau
- Crème Fraîche	1 c à soupe
- Coriandre Frais	
- Sel	
- Poivre	

### **Recette:**

- Pelez et tranchez éventuellement les carottes dans leur longueur si elles sont un peu grosses. Faites-les cuire sous un film alimentaire pendant 4 minutes au micro-onde. Réservez.
- Taillez le filet mignon en mignonnette (au moins 2 par personne).
- Saisissez-les dans une cocotte avec du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Emincez finement l'oignon.
- Dans la même cocotte, faites revenir l'oignon 3 minutes. Ajoutez l'ail écrasé puis déglacez avec le cidre en grattant les sucs.
- Laissez mijoter quelques instants. Ajoutez alors les carottes précuites.
- Arrosez avec le bouillon, la branche de romarin et le laurier. Laissez réduire doucement pendant 10 à 15 minutes.
- Retirez le laurier et la branche de romarin puis ajoutez la moutarde à la fécule délayée dans de l'eau.
- Augmentez légèrement le feu et laissez épaissir en mélangeant. Rectifiez l'assaisonnement.
- Baissez le feu, replacez les morceaux de viande dans la sauce et réchauffez doucement.
- Dressez vos assiettes avec 2 mignonnettes de porc par personne et quelques carottes, puis nappez de sauce au cidre. Saupoudrez de coriandre ciselée.

