



Médillons de filet mignon de porc aux dattes et aux noisettes



La différence est là.

 Durée totale: 40 min

 Temps actif: 40 min

 Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 8 médaillons de filet mignon de porc suisse (d'env. 80 g chacun)
- 8 tranches lard paysan de porc suisse
- 4 dattes
- 1 cs noisettes
- 2 brins thym
- citron bio
- 8 baies de genièvre
- 3 cs huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL
- 1 dl vin rouge
- 3 dl bouillon
- 30 g beurre froid
- sel
- poivre du moulin

Valeurs nutritives

1 portion (sans choux ni spätzli) contient env.:

- 420 kcal
- 38 g de protéines
- 6 g de glucides
- 26 g de lipides

 Sans gluten

 sans lactose

Conseil

Ton boucher préparera volontiers les médaillons pour que tu n'aies plus qu'à les farcir.

Préparation

1 Couper les dattes en deux et les dénoyauter, hacher grossièrement les noisettes. Effeuilier le thym et mélanger le tout.

2 Faire une petite entaille dans chaque médaillon de filet mignon (tu peux également demander à ton boucher de le faire) et les farcir avec la préparation aux dattes. Passer le citron sous l'eau chaude et râper finement la peau. Piler grossièrement les baies de genièvre. Assaisonner la viande avec ces deux ingrédients, après les avoir mélangés. Enrouler chaque médaillon d'une tranche de lard paysan.

3

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

Dans l'huile bien chaude, saisir les médaillons du côté où les extrémités du lard se rejoignent, puis faire cuire de tous côtés environ 4 à 5 minutes. Sortir la viande de la poêle et réserver au chaud.

4

Déglacer le fond de cuisson avec le vin rouge, ajouter le bouillon et bien faire bouillir. Mélanger le beurre froid coupé en petits morceaux dans la sauce lorsqu'elle ne bout plus. Assaisonner avec un peu de sel et du gros poivre, et servir avec les médaillons.

Accompagner de feuilles de choux de Bruxelles cuites à la vapeur et de Spätzli.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.