



Filet mignon de porc cuit à basse température sur son lit d'herbes



La différence est là.

 Durée totale: 2 h 15 min

 Temps actif: 45 min

 Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 600 g** filet mignon de porc suisse
- 1 cs** beurre à rôtir
- 2 bouquets** cerfeuil
- 1 bouquet** thym-citron
- 500 g** petites pommes de terre avec la peau
- 2 bottes** oignons de printemps
- 250 g** beurre
- 3** jaunes d'œufs
- 1 dl** vin blanc
- sel
- poivre du moulin

Valeurs nutritives

1 portion (sans salade) contient env.:

- 860** kcal
- 40 g** de protéines
- 24 g** de glucides
- 64 g** de lipides

 Sans gluten

 Contient du lactose

 Low Carb

Des porcs contre le gaspillage alimentaire.

Les porcs valorisent les sous-produits de la production alimentaire. Ils contribuent à réduire le gaspillage alimentaire.

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 80° C et y faire chauffer un plat plat. Saisir le filet mignon dans le beurre à rôtir bien chaud environ 4 minutes de tous côtés. Mettre la moitié des herbes dans le plat chaud, poser le filet mignon de porc par-dessus et couvrir avec le reste d'herbes. Placer le plat au milieu du four et faire cuire env. 90 minutes. La température à cœur doit être de 60 à 65° C.

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.

- 2 Pendant ce temps, faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée. Parer les oignons de printemps et dans une poêle, les faire revenir dans un peu de beurre.
- 3 Faire fondre le reste de beurre. Battre au bain-marie les jaunes d'œufs avec le vin blanc, une pincée de sel et un peu de poivre jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Incorporer le beurre liquide tout d'abord goutte à goutte puis en filet. Mélanger. Tous les ingrédients doivent être à la même température. Réserver la sauce hollandaise au chaud.
- 4 Sortir le filet mignon du four, le trancher, puis saler et poivrer selon son goût. Servir avec les oignons de printemps, les pommes de terre et la sauce.

Accompagner d'une salade verte.

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.