



MIGNON DE PORC À LA MOUTARDE, RUTABAGAS GLACÉS À L'ESTRAGON

Ingrédients



2 pers.



4 pers.

Dans votre box :

Mignon de porc	300 g	600 g
Moutarde à l'ancienne	20 g	40 g
Vin blanc	15 cl	30 cl
Echalote(s)	1 pièce	2 pièces
Branche de thym frais	1 branche	1 branche
Rutabaga(s)	400 g	800 g
Estragon	2 branches	4 branches

Dans votre placard :

Huile d'olive	5 cl	7 cl
Beurre	20 g	40 g
Beurre	20 g	40 g
Sucre	10 g	20 g
Poivre du moulin		
Sel fin		



Réalisation de la recette



Préparation : 12 mn



Cuisson : 20 mn

1. Les rutabagas glacés à l'estragon

- Lavez et effeuillez l'estragon, hachez les feuilles et gardez les branches.
- Epluchez le(s) rutabaga(s) et le(s) couper en gros dés de 3 cm d'épaisseur. Disposez les dés de rutabaga dans une poêle, puis ajoutez le beurre (20 ou 40 g), le sucre, les branches d'estragon et une pincée de sel. Couvrir d'eau juste à hauteur, puis déposez dessus une feuille de papier sulfurisé avec un trou au centre. Cuire à feu moyen pendant 15 minutes, jusqu'à ce que le liquide soit quasiment évaporé et que les rutabagas soient brillants. En fin de cuisson, ajoutez l'estragon haché.

2. Le mignon de porc à la moutarde

- Epluchez et ciselez en petits dés la ou les échalote(s). Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, faire rôtir le filet mignon de porc sur toutes ses faces pendant 3 à 4 minutes à feu fort. Assaisonnez de sel et de poivre, puis ajoutez les échalotes, le thym frais et le beurre (20 ou 40 g), et cuire à feu moyen pendant 10 minutes. Ajoutez la moutarde à l'ancienne et le vin blanc. Arrosez régulièrement le mignon de porc jusqu'à ce que la sauce l'enrobe (environ 5 minutes).

3. Le dressage

- Tranchez le mignon de porc en tranches épaisses. Dans l'assiette, déposez les rutabagas au centre, puis dessus les tranches de mignon de porc et terminez en arrosant de jus.

4. Le + du Chef

- Cuire le mignon de porc entier permet au filet de garder son moelleux et finesse.

5. Le mignon de porc

- Le filet mignon est un tout petit muscle tendre et succulent à souhait. Il n'y a qu'un seul filet mignon par animal.

