

Mignons de Porcs Arlonnaise

Pour 6

Proportions:

2 filets de mignons de porc

400 g juliennes de legumes (carottes, navets, poireaux, champignons)

200 g biere blonde

300 g sauce demiglace (on peut acheter chez le boucher ou en boite au supermarche)

100 g beurre

25 g sucre

50 g vinaigre

10 pommes de terres cuites a l'anglaise

1. Coupez tous les legumes en petits batons tres fins pour faire les juliennes.
2. Retirez les nerfs du porc et cartilage. Les ficellez pour les tenir. Assaisonnez.
3. Chauffez une sautoire avec l'huile – 50 g beurre. Faites saisir (croute) la viande partout.
4. Retirer la viande, jeter la graisse et ensuite suiez les juliennes dans le restes du beurre. Assaisonnez, puis mouillez avec la biere.
5. Dans une casserole, mettez 25g sucre + 50 g vinaigre, faites caraméliser, puis ajoutez au demiglace, portez a l'ebullition.
6. Remettez la viande sur les juliennes, puis versez la demiglace sur la viande, portez a l'ebullition, couvrez avec papier beurre, et mettez au four 15-20 minutes a 180 degrees.
7. Tournez les pommes de terres pour enlever la peau, faites bouillir dans l'eau sale.
8. Sortez la viande, enlevez la ficelle, retirez les legumes et tenez au chaud avec la viande.
9. Reduisez un peu le jus de cuisson, verifiez l'assaisonnement.
10. Couper le filet en tranches, posez sur un lit de legumes, versez le jus dessus.
11. Servez avec les pommes de terres et du cresson.