

*Spécial*  
**classiques**  
**revisités**

# Filet mignon de porc à la normande

**PRÉPARATION:** 25 MN  
**CUISSON:** 35 MN  
**COÛT:** ☺☺  
**TOUR DE MAIN:** FACILE

**1 personne**

- 1 filet mignon de porc (700 g)
- 2 pommes
- 250 g de champignons de Paris
- 5 cl de cidre
- 2 cuil à c de calvados
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 1 citron
- 1 cuil à s d'huile
- 60 g de beurre
- 1 petite botte de ciboulette
- sel et poivre

**Ustensiles:** 4 mini-cocottes.

■ Épluchez et citronnez les pommes. Découpez-les en quartiers. Faites frémir 20 g de beurre dans une poêle. Colorez rapidement les morceaux de pomme. Badigeonnez les mini-cocottes de beurre fondu. Répartissez les quartiers de pomme à l'intérieur.

■ Faites chauffer l'huile et 20 g de beurre dans une poêle. Colorez le filet mignon sur toutes ses faces. Salez et poivrez. Laissez-le cuire 10 mn, à feu doux. Débarrassez le filet mignon dans un plat, laissez-le reposer 10 mn, puis émincez-le en fines tranches.

■ Préchauffez le four, therm 7 (200° C).

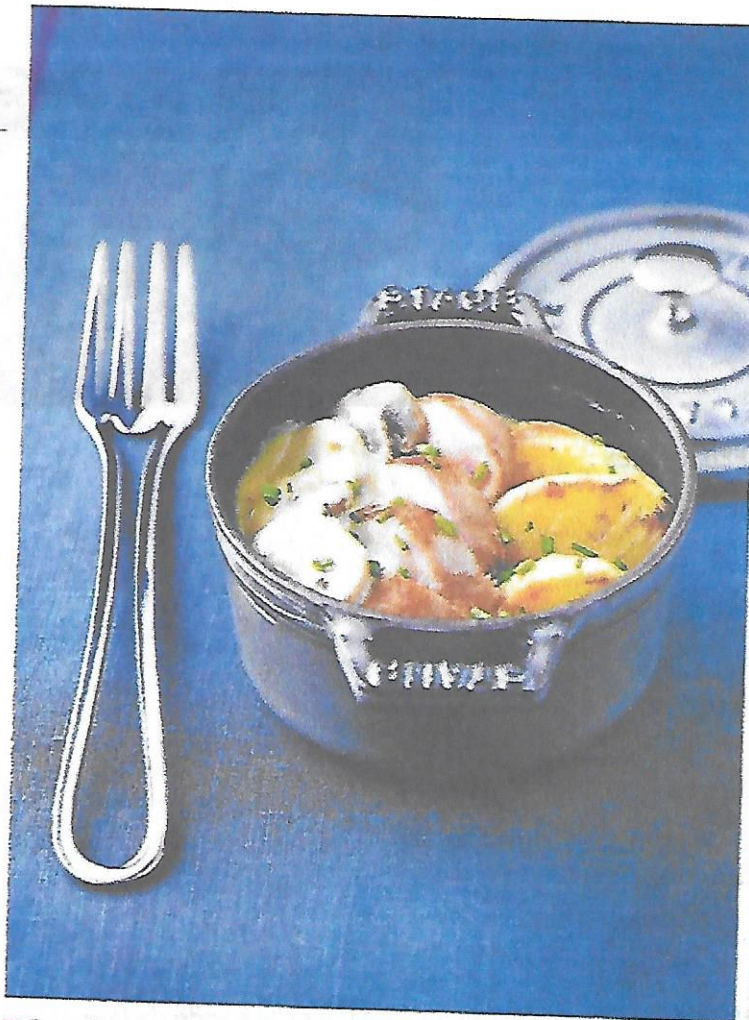
■ Faites sauter les champignons, préalablement émincés, dans la poêle. Versez le cidre avec le calvados, laissez réduire aux trois quarts. Ajoutez la crème fraîche liquide.

■ Portez le tout à ébullition. Laissez réduire un peu, puis intégrez le reste de beurre. Rectifiez l'assaisonnement.

■ Répartissez les tranches de filet mignon dans les mini-cocottes.

■ Ajoutez la sauce aux champignons. Refermez les mini-cocottes et enfournez 10 mn.

■ Parsemez de ciboulette ciselée avant de servir.



Coordination: Béatrice Majavski. Photos: Julie Mechtali.

Pas cher ☺ Assez cher ☺☺ Repas de fête ☺☺☺