



Filet de porc aux pommes de terre rissolées et sauce miel-moutarde



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 poignée de raisins
2 décilitres riesling
3 filets de porc
beurre
3 pommes (sans le trognon et en tranches)
1 cuillère à soupe de moutarde
2 cuillères à soupe de miel
2 1/2 décilitres de fond de volaille
2 1/2 décilitres de crème
3 feuilles de sauge (fraîche)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Laissez tremper les raisins secs dans le riesling pendant une demi-heure.
- 2.** Séchez bien les filets de porc et salez et poivrez-les. Faites-les dorer dans le beurre et retirez-les de la poêle. Poursuivez la cuisson pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez ensuite reposer un instant dans du papier aluminium.
- 3.** Entre-temps, faites revenir brièvement les tranches de pommes dans la poêle avec laquelle vous avez cuit le filet de porc. Retirez les pommes de la poêle et réservez-les.
- 4.** Versez la moutarde et le miel dans la poêle et laissez cuire brièvement. Ajoutez le fond de volaille et laissez-le réduire de moitié. Arrosez de crème et laissez réduire encore un peu.
- 5.** Égouttez les raisins secs et ajoutez-les dans la sauce.
- 6.** Tranchez les filets de porc et alternez joliment des tranches de porc et des tranches de pommes sur un plat. Nappez le plat de sauce et garnissez de sauge.