




# Filet de porc, sauce ardennaise, purée de céleri-rave et poireaux à la crème

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Moyenne



## Ingrédients

2 filets de porc  
sel et poivre  
beurre  
125 grammes de lardons  
152 grammes de champignons (coupés en rondelles)  
2 cuillères à soupe d'oignons grelots (en bocal)  
1 tiret de vin rouge  
2 décilitres de fond de veau (Bon Fond bio)  
1 feuille de laurier  
2 branches de thym  
liant (p.ex. maïzena express)  
1 céleri-rave  
1 l de lait  
noix de muscade  
4 poireaux  
2 décilitres de crème

## Méthode de préparation

- 1.** Tamponnez les filets de porc pour les sécher et assaisonnez-les avec le sel et le poivre. Faites-les colorer dans le beurre et retirez-les de la poêle. Faites-les encore cuire 12 minutes dans un four à 180 °C et laissez-les reposer sous une feuille d'aluminium.
- 2.** Faites revenir les lardons avec les champignons dans la poêle.
- 3.** Ajoutez les oignons grelots.
- 4.** Déglacez avec le vin rouge et laissez réduire pratiquement complètement.
- 5.** Ajoutez le fond de veau, la feuille de laurier et le thym.



- 6.** Laissez cuire et assaisonnez selon votre goût avec du sel et du poivre.
- 7.** Liez la sauce.
- 8.** Coupez la viande en portions et ajoutez-les à la sauce.
- 9.** Épluchez le céleri-rave et coupez-le en dés.
- 10.** Disposez les morceaux dans une casserole profonde et arrosez de lait.
- 11.** Salez et poivrez selon votre goût.
- 12.** Portez à ébullition et laissez cuire doucement (veillez à ce que le lait ne bouille pas !).
- 13.** Égouttez et réduisez le céleri en purée au mixer.
- 14.** Remettez sur le feu et laissez sécher tout en mélangeant. Ajoutez un gros morceau de beurre et rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre.
- 15.** Lavez les poireaux et coupez-les en rondelles.
- 16.** Faites-les blanchir brièvement dans de l'eau salée et égouttez-les. Laissez bien égoutter.
- 17.** Faites fondre un morceau de beurre dans une poêle et ajoutez les poireaux, avec la crème. Laissez mijoter.
- 18.** Assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade.