



Le porc est la viande simple à utiliser et peu cher.

Ingrédients :

- 400 g de filet mignon de porc
- 3 carottes
- [1 oignon](#)
- 1 branche de céleri
- [1/2 poireau](#)
- 1/2 litre de bouillon de volaille
- 1 litre de bouillon de volaille pour la cuisson du filet
- 4 endives
- 60 g de whisky*
- 25 cl de crème semi épaisse
- sel fin et poivre du moulin

Pour 4 personnes



Réalisation de la recette:

Laver soigneusement **les endives**, les couper en deux dans le sens de la longueur et retirer la partie racine. **Éplucher les oignons** et les carottes. Laver tous les légumes ainsi que les branches de céleri et les blancs de **poireaux**. **Émincer** finement en **brunoise** l'ensemble des légumes à l'aide d'un **couteau bien tranchant**. Faire **revenir les oignons** dans le beurre et sur feu doux. Ajouter la brunoise de carotte, le poireau et céleri dans du beurre. Après avoir bien fait revenir doucement cette brunoise dans un sautoir, la faire **compoter doucement pendant 15 minutes**. Disposer les demi-endives, assaisonner de sel fin et poivre du moulin et ajouter le fond de volaille. Porter à ébullition et **cuire au four pendant 30 minutes à 180°C**. Porter à ébullition le bouillon de volaille. Ficeler le **filet mignon de porc** puis le faire revenir dans une poêle, juste pour réaliser une coloration. Plonger le filet de porc dans le bouillon de volaille, et le faire cuire sur feu moyen pendant 5 minutes. **Retirer du feu** et le réserver dans son bouillon pendant encore 10 minutes. Égoutter le filet mignon de porc et le réserver au chaud.

Dressage : **égoutter les endives et réserver au chaud**. Remettre le sautoir avec les légumes sur le feu et ajouter le whisky. **Cuire sur feu doux pendant 5 minutes** et ajouter la crème. Laisser sur feu doux pour réduire d'environ de moitié. Rectifier l'assaisonnement et dresser vos assiettes.



Recette de www.vision-plaisir.fr

Trancher en médaillon le **filet mignon de porc** et le disposer sur les endives sur les assiettes. Réaliser deux tours de moulin de poivre noir et verser la sauce avec un peu de légumes autour des endives.

