

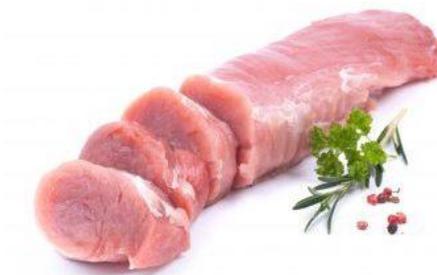
FILET PUR DE PORC AU CIDRE ET CAROTTES AU CUMIN

Type : Plat Principal

 90mn  4 pers.  Facile



Bergerac - Gloire de mon Père



Filet pur de porc



Carottes



Champignons



Crème fraîche



Cumin



Cidre doux



Be-Farm



contact@be-farm.be



INGREDIENTS

- 1Kg de filet pur de porc
- Oignons jaunes
- Champignons blancs
- Crème fraîche
- Cidre doux
- Beurre doux
- Carottes
- 1 càs de cumin
- Sel fin
- Poivre



PREPARATION

- ① Disposer le filet pur dans une cocotte, avec un trait d'huile d'olive. Le saisir à feu vif pendant 10 minutes. Saler et poivrer. Ajouter la moitié du cidre. Couvrir et laisser mijoter à feu doux. Mouiller régulièrement le filet pur avec le restant de cidre et le retourner plusieurs fois. Le laisser cuire pendant 40 minutes.
- ② Dans une poêle, faire revenir les oignons émincés avec une noisette de beurre. Ajouter ensuite les champignons préalablement lavés et coupés en fines lamelles. Terminer la préparation en versant la crème fraîche dans la cocotte du filet pur et ajouter la garniture oignons - champignons. Rectifier l'assaisonnement si besoin.
- ③ Laver, éplucher et tailler les carottes en rondelles, puis les faire cuire dans une sauteuse à feu doux pendant 20 minutes avec un filet d'huile d'olive. Verser le cumin par dessus en fin de cuisson. Dresser le filet pur avec les carottes mélangées à la sauce ou séparées suivant votre préférence.

Certains ingrédients peuvent vous être fournis dans une quantité supérieure à celle nécessaire pour la préparation de la recette car il s'agit du conditionnement le plus proche proposé par notre producteur pour ce produit.