

Recette Recette filet mignon de porc miel confit de céleri sucré salé

Temps : 20 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 10

Un plat réconfortant.

Préparation

Etape 1

Saisir avec sel et poivre dans une poêle le filet mignon. Déglacer avec la crème, la moutarde et ajouter le miel. Finir la cuisson basse température au four à 150°C.

Etape 2

Colorer les oignons dans de l'huile d'olive, ajouter les dés de céleri et bien les colorer. Déglacer à hauteur. Laisser confire.

Etape 3

En fin de cuisson ajouter beurre pour donner un goût de noisette. Mixer. Réserver.

Etape 4

Dresser le filet mignon en médaillon avec la sauce et la purée.

Ingrédients



1500 g Filet mignon



100 g Moutarde



200 g Crème fraîche



125 g Miel



20 g Beurre



1500 g Cube de céleri



300 g Oignons



150 g Huile d'olive



50 g Beurre doux



Sel & poivre

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	568
Matières grasses (g)	3.1
Dont acides gras saturés	8.3
Glucides (g)	5.1
Dont sucres	3
Protéines (g)	9.2
Sel (g)	0.28