



PORC AUX FIGUES, PAILLASSON DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS À LA MENTHE



10 min.



15 min.



1 personne



RÉALISÉ PAR

Je cuisine pour ma tribu

Nouvelle recette tirée de: « Facile, rapide, délicieux », fait de menus chics et réussis pour amateurs enthousiastes lit-on sur la première page de ce livre signé par Benoît Violier, en collaboration avec Caroline Bordier. Bon appétit!

INGRÉDIENTS

- Entre 80 et 120 g
- de filet de porc
- 2 à 3 petites figues
- un peu de beurre
- 3cl de vin rouge
- un peu de fond
- de veau ou volaille
- sel, poivre
- un peu de roquette
- quelques tomates cerises coupées en deux
- 120-150gr de pommes de terre
- un petit oeuf
- 150 gr de petits pois
- 4-6 feuilles de menthe
- une cuillère à moka de sucre
- sel, poivre,
- huile ou beurre

MARCHE À SUIVRE

Porc aux figues

Préchauffer le four à 200°.

Couper les filets de porc en dés et les figues en 2 ou 4 quartiers selon leur taille. Mettre le beurre dans une poêle très chaude et saisir le porc et les figues.

Assaisonner et enfourner 10 minutes. Puis réserver au chaud.

Déglicer la poêle avec le vin en grattant les sucs de cuisson et laisser mijoter quelques minutes. Ajouter le fond de sauce et bien mélanger.

Dresser l'assiette avec la viande et les figues. Les napper, et les accompagner de la roquette et des tomates cerises.

Paillasson

Pendant que la viande est au four, peler et couper les pommes de terre avec une râpe à gros trous (style rösti).

Les cuire dans un peu d'eau avec du bouillon quelques minutes pour les rendre croquantes. Les passer sous l'eau pour enlever l'amidon. Les tourner avec l'oeuf dans un bol pour bien mélanger.

Former des galettes et les faire revenir à feu doux dans un peu d'huile.

Petits pois à la menthe

Cuire les petits pois avec 2 feuilles de menthe froissées entre vos doigts.

Après la cuisson, égoutter et retirer les feuilles.

Remettre les pois dans la casserole en ajoutant un peu d'huile (ou beurre), le sucre, le poivre, le sel et 2 nouvelles feuilles de menthe.

Chauffer à feu doux en remuant pour dissoudre le sucre.

ASTUCES DU CHEF

On peut aussi présenter la viande en petits médaillons entourés ou non d'une fine tranche de lard.