

Filet mignon de porc, poires rôties et jus au porto

Pour 10 personnes / 30 min de préparation / 25 min de cuisson / 5 min de repos

Ingrédients

*2 kg de filet mignon de porc
12 échalotes
10 poires du type Doyenné
du Comice ou Williams pas
trop mûres
50 cl de bouillon de volaille
maison ou du
commerce
10 cl de porto rouge
25 g de beurre doux
4 cuil. à soupe d'huile
d'olive
Fleur de sel et poivre du
moulin*

- 1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Épluchez les échalotes. Épluchez aussi les poires et coupez-les en quatre afin de retirer le cœur. Disposez-les dans un plat allant au four, ajoutez 1 petit verre de bouillon de volaille et enfournez.*
- 2. Pendant ce temps, faites fondre le beurre avec l'huile, puis faites-y revenir les filets et les échalotes sur tous les côtés pendant 10 min. Salez, poivrez et disposez dans le four avec les poires. Faites alors cuire 15 min. Éteignez le four et laissez reposer 5 min.*
- 3. Remettez la poêle sur le feu et versez le porto. Faites réduire presque à sec et versez alors le bouillon restant. Faites réduire de moitié. Coupez le feu et vérifiez l'assaisonnement.*
- 4. Sortez la viande du four et coupez en épais médaillons. Disposez sur un grand plat les échalotes et les poires. Posez par-dessus la viande et mélangez les jus de cuisson avec la sauce que vous pouvez servir à côté.*