

Recette

Filet mignon à l'ananas

Pour 4 personnes

- 1 filet mignon de 600 g	- 1 ananas frais
- 10 tranches de poitrine fumée	- 5 c. à soupe de fond de viande
	- 1 c. à soupe de miel
	- 50 g de beurre

Enrouler les tranches de poitrine fumée autour du filet mignon et ficeler pour former un rôti. Dans une cocotte légèrement beurrée, faire dorer le « rôti » sur toutes ses faces puis réserver.

Eplucher l'ananas, mixer la moitié de la chair et couper l'autre moitié en cubes. Déglacer les sucs avec le fond de viande, l'ananas mixé, le miel et assaisonner.

Déposer le « rôti » dans un plat à four, napper de la sauce à l'ananas et enfourner environ 40 mn à four préchauffé th. 5. Arroser régulièrement avec le jus rendu et ajouter les cubes d'ananas un quart d'heure avant la fin de la cuisson.

10

Suggestion de présentation. Photos non contractuelles.



LE KILO

64^{F94}

9,90 €

PORC
FILET MIGNON

Origine
FRANCE