

Filet mignon au bacon, pruneaux et carottes

Note de la recette :

Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



15 min

Temps de cuisson :



25 min

Temps de repos :

[imprimer la recette](#)

- 2 filets mignon de porc
- 500 g de carottes
- 4 oignons
- quelques pruneaux dénoyotés
- 4 tranches de bacon
- 1 bouquet garni
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 2 c. à café de moutarde
- huile d'olives

Lavez et coupez les carottes en rondelles. Epluchez les oignons et hachez-les.

Coupez le bacon en morceaux et les pruneaux en 2.

Ouvrez le filet mignon en 2 à l'aide d'un grand couteau en le laissant attaché, poivrez et salez.

Disposez les morceaux de bacon sur une moitié du filet, puis les pruneaux. Ficelez le filet en commençant par le centre et en allant vers chaque extrémité.

Mettez de l'huile d'olives au fond d'une cocotte minute, les oignons et le bouquet garni. Salez et poivrez le filet à nouveau. Mettez les filets et les rondelles de carottes dans la cocotte. Laissez mijoter 10 à 15 min en recouvrant la cocotte de son couvercle.

Sortez les filets, laissez mijoter et rajoutez la crème fraîche et la moutarde hors du feu.

Enlevez la ficelle. Coupez-le en rondelles. Disposez-les au milieu de l'assiette et parsemez le tour de sauce !! C'est prêt !!