

FILET MIGNON DE PORC AU SERRANO ET À LA SAUGE, COMPOTÉE DE LÉGUMES MINUTE



Ingrédients pour 4 personnes:

Pour 2 personnes :

400 g de filet mignon de porc
4 fines tranches de jambon Serrano
4 feuilles de sauge
1/2 aubergine
1/2 courgette
1/2 oignon
1/2 poivron rouge
1 gousse d'ail

1 piment doux
2 petites tomates bien mûres
1 bouquet garni (1 feuille de laurier, 1 brin de thym, 1 brin de romarin)
1 c.c de vinaigre de Xerès
1/2 c.c de sucre Huile d'olive Ficelle à rôtir

Préparation de la recette Filet mignon de porc au Serrano et à la sauge, compotée de légumes minute

1. Préchauffez le four à 240°C (th.7/8). Salez légèrement et poivrez bien le filet mignon.
2. Déposez à plat deux tranches de jambon Serrano côte à côte et posez une feuille de sauge sur chaque tranche de jambon.
3. Posez le filet mignon sur le jambon et la sauge et enveloppez-la. Serrez bien. Ficelez.
4. Saisissez le rôti dans une cocotte avec 1 filet d'huile d'olive. Colorez rapidement toute la surface du rôti et enfournez 10/12 minutes à couvert.
5. Commencez par faire chauffer une poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive à feu doux.
6. Hachez grossièrement tous les légumes sans oublier l'ail et l'oignon à l'aide d'un robot-coupe.
7. Augmentez le feu sous la sauteuse et saisissez les légumes 3 minutes. Versez la cuillère de vinaigre et la cuillère de sucre. Prolongez la cuisson encore 1 minute à feu vif. Salez, poivrez et enfouissez le bouquet garni. Couvrez et coupez le feu.
8. Sortez la cocotte du four. Retirez le rôti de porc et tranchez en trois tronçons biseautés. Déposez une grosse cuillère de compotée de légumes au centre des assiettes puis les tronçons de filet mignon. Servez.