

SAVOIE MONT BLANC

Crozet sarrasin et filet mignon de porc sauce vinaigre de miel

Pour 4 personnes - Temps de préparation : 15mn. - Temps de cuisson : 30mn.



Ingrédients

- 300g de crozets au sarrasin
- 400g de filet mignon de porc
- 5 cl de vinaigre de miel
- 10 cl de cidre
- 30g de beurre demi-sel
- Un peu d'huile
- Sel, poivre du moulin

Préparation

Faites cuire les Crozets au sarrasin pendant 15min dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.

Coupez les filets mignons en morceaux de 10cm environ. Dans une sauteuse, faites-les colorer dans de l'huile sur toutes les faces. Retirez-les de la sauteuse et réservez.

Déglacez la sauteuse au vinaigre de miel, ajoutez le cidre et laissez réduire légèrement. Remettez les filets mignons et laissez cuire 15min à feu doux. Dans une sauteuse, faites fondre le beurre et réchauffez les Crozets.

Disposez un morceau de filet mignon par assiette, ajoutez les Crozets au sarrasin et nappez de sauce.

© Centre culinaire contemporain

Vous pouvez retrouver d'autres recettes sur notre site internet :
<http://www.marque-savoie.com>