

LA RECETTE SECRÈTE SALÉE



Difficulté :   

 : 45 min

 : pour 4 personnes

Filet mignon à la Crème de caramel au beurre salé Carabreizh

Ingrédients :

- Un filet mignon de porc (environ 150 g/personne)
- Un pot de crème de caramel au beurre salé Carabreizh
- Quelques pommes de terres nouvelles
- 4 pommes

Conseils de préparation :

1. Lavez les pommes de terre, placez les dans une grande casserole et laissez couler l'eau jusqu'à ce que les pommes de terre soient immergées. Couvrez la casserole avec un couvercle et portez les pommes de terre à ébullition. Baissez la température et laissez cuire à feu doux pendant environ 15 minutes. Les pommes de terre seront cuites lorsqu'elles sont tendres, vérifiez la cuisson en les piquant avec une fourchette.

2. Découpez le filet mignon en morceaux. Déposez 4 cuillères à soupe de crème de caramel au beurre salé Carabreizh dans la poêle et ajoutez-y les morceaux de filet mignon. Laissez cuire à feu vif pendant 2 minutes puis à feu doux 8 à 10 minutes. Conseil : ne mettez pas de couvercle sur la poêle.

3. Dans une seconde poêle, déposez 3 cuillères à soupe de crème de caramel au beurre salé Carabreizh, ajoutez-y les quartiers de pommes pelées, et faites les sauter à feu vif quelques minutes.

4. Dressez les assiettes et nappez les avec le reste de crème de caramel présente dans les deux poêles et le tour est joué !

BON APPÉTIT !