

Médailles de filet mignon au lard et mousse de petits pois



Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 1 beau filet mignon de porc ou 2 moyens
- 12 tranches fines de lard fumé
- 1 belle botte d'oignons nouveaux
- 1 cube de bouillon de légumes
- 500 g de petits pois frais écosés
- 4 c à s d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 c à c de cumin en poudre
- 2 ou 3 brins de menthe
- 2 c à s de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre du moulin

Couper le filet mignon en 12 tranches de 2 cm d'épaisseur et le enrober avec une tranche de lard fumé. Éplucher les petits oignons nouveaux et les couper en 2 dans la longueur. Dans une cocotte faire chauffer 3 c à s d'huile d'olive et y faire dorer les tranches de viande 4-5 mn de chaque côté. Les retirer et les réserver. Dans la même cocotte ajouter les oignons, assaisonner, verser 1 verre d'eau et émietter le cube de bouillon. Cuire 20 mn à découvert sur feu moyen en rajoutant la viande 5 mn avant la fin de la cuisson. Pendant ce temps cuire les petits pois dans de l'eau bouillante salée 20 mn environ. Les égoutter en gardant un peu d'eau de cuisson.

Les mixer avec la crème, l'ail, les feuilles de menthe et un peu d'eau de cuisson pour assouplir la mousse. Ajouter le cumin et rectifier l'assaisonnement. Servir les viande avec la mousse de petits pois et les oignons.

Vin conseillé : une Mondeuse de Savoie

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>