

Mignon de porc aux deux pommes

- Pour : **4 personnes**
- Durée : **1 h 10**

Ingrédients pour Mignon de porc aux deux pommes :

- 1 beau filet mignon de porc
- 4 pommes de terre à chair ferme
- 3 pommes
- 1 bouquet garni
- 1 gousse d'ail
- 70 g de beurre demi-sel
- 4 cuil. à soupe d'huile
- 25 cl de cidre brut
- 10 cl de crème liquide
- sel

- poivre

Mignon de porc aux deux pommes :

- Faire dorer le filet mignon dans 2 cuil. à soupe d'huile.
- Dégraisser le récipient de cuisson. Saler, poivrer, ajouter l'ail, le cidre, 1/2 verre d'eau et le bouquet garni.
- Couvrir, laisser mijoter 25 à 30 min en retournant plusieurs fois la viande.
- Cuire les pommes de terre non pelées à l'anglaise dans de l'eau salée, 20 à 25 min. Les peler, les couper en morceaux et les faire dorer dans le reste de l'huile et 10 g de beurre. Saler, poivrer à la fin.
- Laver et sécher les pommes. Les couper en quartiers, les épépiner, les faire dorer dans 30 g de beurre puis les poivrer.
- Retirer la viande et la garder au chaud.
- Filtrer le fond de cuisson. Ajouter la crème. Réduire pour obtenir une sauce liée. Hors du feu, incorporer le beurre restant coupé en cubes en fouettant. Verser en saucière.
- Servir le filet sur un plat, entouré des pommes et des pommes de terre. Présenter la sauce à part.

Côte de Porc aux Deux Purées

- Pour : **4 personnes**
- Durée : **1 h 10**

Ingrédients pour Côte de Porc aux Deux Purées :

- 4 côtes de porc
- 4 grosses pommes de terre
- 6 pommes reinettes
- 1 oignon
- 4 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 2 cuil. à soupe d'huile
- 1/2 verre de lait
- 2 cuil. à soupe de farine
- sel

- poivre

Côte de Porc aux Deux Purées :

- Hacher les échalotes, l'ail et l'oignon.
- Saler les côtes de porc. Les fariner et les faire dorer des deux côtés à la poêle avec un peu d'huile. Ajouter l'ail et les échalotes hachés. Laisser dorer 3 à 4 minutes.
- Couvrir et poursuivre la cuisson pendant 20 mn à feu très doux.
- Cuire les pommes de terre à l'anglaise, avec la peau. Au terme de la cuisson, les égoutter et les peler. Passer à la moulinette et y ajouter le lait.
- Peler les pommes reinettes, les couper en quartiers et les faire cuire 20 mn avec un verre d'eau. Passer à la moulinette.
- Mélanger les deux purées.
- Mettre la purée dans un légumier. Disposer dessus les côtes de porc. Napper l'ensemble avec le jus de cuisson et parsemer l'oignon cru haché.
- Servir chaud.