

# Filet mignon de porc sauce calvados

## MATIÈRES PREMIÈRES

1 filet mignon de porc (4 personnes)  
500 g Pommes  
350 g Fenouil  
15 cl Jus de Pomme  
2 c à café Maïzena  
Feuilles de Sauge (Réf : 60237M)  
Huile

## INGRÉDIENTS

15 cl Calvados (Réf : 10103A)  
Le calvados est une eau-de-vie de Normandie obtenue par distillation de cidre ou de poiré. Le Calvados avec son goût de pomme prononcé apportera une subtilité au plat.

## PRÉPARATION

Assaisonner le filet mignon avec un peu de sel et poivre.  
Faire chauffer un filet d'huile dans une poêle et saisir la viande de chaque côté pendant 5 minutes.  
La réserver dans un plat à four.  
Couper le fenouil en fines lamelles, mettre un peu d'huile dans la poêle et faire suer le fenouil pendant 5 minutes.  
Ajouter les pommes et les feuilles de sauge, mettre une pincée de sel et prolonger la cuisson pendant 5 minutes.  
Délayer la maïzena dans le Calvados et le jus de pomme, mettre ce mélange avec les légumes et faire réduire à feu vif pendant 2 minutes.  
Verser le tout dans un plat à four. Faire cuire pendant environ 20 minutes à 200°.  
Découper le filet mignon et le servir avec une purée.

## CUISSON

Faire cuire pendant environ 20 minutes à 200°.  
Découper le filet mignon et le servir avec une purée.

