

# Filet de porc au beurre de pomme et moutarde Dijon

Préparation: 15 à 20 minutes

Portion: 3

Cuisson: 60 minutes

## Ingrédients:

- 1 filet de porc (une portion normale 500 g)
- 2 c. à soupe (30 ml) huile d'olive ou canola
- 1 c. à soupe de beurre (15 ml)
- 2 ou 3 échalottes en rondelles
- 1 tasse (250 ml) de jus de pommes de préférence naturel
- 3 c. à table (45 ml) de beurre de pommes
- Champignons tranchés au goût
- 2/3 de tasse (180 ml) crème 35% champêtre à cuisson
- 1c. à thé (5 ml) moutarde de Dijon
- Poivre et sel au goût ou poivre d'érable des Vergers Franklin

1. Préchauffer le four à 275°F (135 C)
2. Faire saisir la viande, sans la piquer, dans l'huile et le beurre (environ 1 minute de chaque côté).
3. Verser le jus de pomme dans un plat pyrex pour le four. Déposer le filet et enduire de beurre de pommes. Cuire à découvert environ 1 heure. La viande sera légèrement rosée à la fin de la cuisson.
4. Dans une poêle, à feu doux, faire revenir dans l'huile les échalottes et les champignons. Augmenter le feu et déglacer avec 1 tasse de jus de pommes. Laisser réduire pendant environ 5 minutes.
5. Ajouter la moutarde de Dijon, le sel, le poivre ou le poivre d'érable et la crème champêtre.
6. Trancher le filet de porc en rondelles et disposer dans 2 ou 3 assiettes. Napper de sauce et servir immédiatement.

## Suggestion pour légumes d'accompagnement:

### Pommes de terre grelots au beurre persillé

1. Cuire à la vapeur, avec un peu de sel, les pommes de terre grelots (ne pas les faire trop cuire).
2. Égoutter.
3. Faire sécher dans un poêlon avec du beurre.
4. Enrober de persil frais.
5. Servir

Tous droits réservés

