

Filet mignon de porc et ses jeunes carottes croquantes

Pour 4 personnes

préparation : 30 mn

cuisson : 30 mn

Ingrédients

1 beau filet mignon
16 petites carottes
200g de Boulghour
Vinaigre à la pulpe de carotte au curry Libeluile
Sel, poivre

Recette

Préchauffez votre four à 200 degrés. Placez le filet mignon dans un plat. Coupez 2 à 3 dès de beurre que vous placerez sur le filet mignon et versez un verre d'eau dans le plat. Enfourez pendant 30 à 40minutes.

Dans une poêle beurrée, faites revenir les jeunes carottes préalablement lavées et épluchées. Elles doivent restées croquantes et prendre une belle couleur dorées.

Coupez le filet mignon en tranche et ajoutez une goutte de vinaigre à la pulpe de carotte et au curry sur chacune des tranches.

Salez, poivrez et accompagnez avec le boulghour et les jeunes carottes.

Bon Appétit !