



Lorcy.bzh

FAMILLE LORCY · CAMORS-MORBIHAN · DEPUIS 1883

FILET MIGNON DE PORC A LA COMPOTE D

Bretagne · Prép. 15 minutes · Cuisson 15/20 minutes

Mon délice de jeunesse

mais la compote LORCY n'est plus disponible...

INGRÉDIENTS

- Pour 4 personnes
- 2 filets mignon de porc,
- 2 belles échalottes,
- 2 boîtes de compote de pommes,
- beurre,
- huile d'olive,
- origan,
- piment indien.

PRÉPARATION

1. Dans une cocotte, mettre un beau morceau de beurre et une cuillère d'huile d'olive,
2. faire revenir et ajouter les filets coupés en gros tronçons,
3. faire dorer légèrement,
4. saler, poivrer, saupoudrer d'origan et de piment indien,
5. couvrir et laisser cuire à feu modéré pendant une heure
6. Servir avec de la compote de pommes...

Bon appétit !