

Filet mignon de porc aux légumes

Ingrédients pour 3 personnes :

- 1 filet mignon de porc
- 5 carottes
- 5 gros champignons de Paris
- 1 branche de céleri
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- Herbes de provence
- Sel, poivre

1. Saisir le filet mignon dans un mélange de beurre et d'huile dans une cocotte.
2. Ajouter les carottes pelées et coupées en rondelles ainsi que les champignons coupés en morceaux, la branche de céleri et un peu d'eau.
3. Cuire environ 45 minutes. Saler et poivrer en cours de cuisson. Retourner le filet mignon à mi-cuisson. Le filet doit être presque entièrement recouvert de liquide (d'où l'intérêt de prendre une casserole ou une petite cocotte adaptée à la taille du contenu). Rajouter de l'eau au besoin.
4. Rectifier l'assaisonnement et saisir avec du riz.