

# Filet mignon de porc chemisé au bacon, purée de pommes de terre à l'ail rôti

## Recette pour 4

### Description

Une viande délicate qui habituellement se mange rosée, légèrement infusée à l'ail et au thym.

### L'astuce du chef

Attention à la cuisson, si vous prenez un rôti de porc traditionnel, comptez 35 minutes par livre, toujours 80°C (176°F) à coeur à l'aide d'une sonde.

### Ingrédients

Filet mignon de porc

- 4 Unité(s) Filet mignon de porc
- 6 Tranche(s) Bacon
- 3 Gousse(s) Ail
- 4 Branche(s) Thym
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

Purée de pomme de terre

- 4 Unité(s) Pommes de terre yukon gold
- 1 Tête(s) Ail
- 200 ML Lait
- 25 Gr Beurre
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Préparation

Temps de préparation **45.00 mins**

Préchauffez votre Four à 400.00 F°

Mise en place

Épluchez les gousses d'ail, tranchez le bacon en lamelles si nécessaire.

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en quartiers.

Cuisson rôti de porc

Piquez le filet de porc avec les gousses d'ail puis enroulez-le avec les tranches de bacon, faites-les joliment chevaucher.

Saisissez-le par la suite dans une cocotte avec de l'huile végétale bien chaude.

Ajoutez les branches de thym, assaisonnez de sel et poivre, puis placez la cocotte dans le four.

Compter 20-25 minutes de cuisson par livre (filet mignon), si vous avez une sonde, il faut atteindre une température à coeur de 80°C (176°F).

Laissez-le reposer à la sortie du four (idéalement sur une grille) durant 10-15 minutes environ, avant de le trancher et de le servir.

Purée de pommes de terre à l'ail rôti

Coupez la tête d'ail en deux et faites-la rôtir au four avec un filet d'huile d'olive pendant 30 minutes environ ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Déposez les quartiers de pomme de terre dans une casserole et couvrez d'eau froide. Portez à ébullition puis laissez cuire à feu moyen pendant 20 minutes. Égouttez puis réduisez la pomme de terre en purée à l'aide d'un presse-purée. Faites chauffer le lait dans une petite casserole et plongez-y la pulpe d'ail rôti à sa sortie du four. Mixez le tout à l'aide d'une mixette. Incorporez enfin le lait à l'ail dans la purée de pommes de terre ainsi qu'une noix de beurre et assaisonnez de sel et poivre. Réservez.

**Bon appétit!**