Brochette de filet mignon de porc, sauce charcutière |

Recette pour 12 tapas

Description

Deux brochettes de filet mignon de porc servies avec une sauce à base de julienne de cornichons.

L'astuce du chef

Demandez à votre boucher de bien nettoyer les filets mignons de porc, de manière à ce qu'ils soient prêts à l'emploi.

Ingrédients

Filet mignon de porc

- 800 Gr Filet mignon de porc
- 3 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé

Sauce charcutière

- 100 Gr Oignon
- 60 Gr Beurre demi-sel
- 125 Ml Vin blanc
- 45 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 300 Ml Demi-glace de veau
- 30 Ml Moutarde de dijon
- 1.50 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 100 Gr Cornichons

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Coupez l'ail en deux, sans l'éplucher. Coupez les cornichons en julienne. Hachez l'oignon. Parez et nettoyez les filets de porc, détaillez-les en lanières. Piquez chaque lanière sur une mini brochette en bois.

Sauce charcutière

Dans une casserole chaude, faites suer l'oignon avec du beurre. Ajoutez le vinaigre, le vin blanc et le poivre, laissez réduire un peu. Mouillez avec la demi-glace de veau et la moutarde, mélangerz bien et laissez cuire jusqu'à l'obtention d'une sauce bien nappante. Ajoutez la julienne de cornichon.

Filet mignon de porc

Salez et poivrez les brochettes et saisissez-les de tous les côtés dans une poêle chaude avec de l'huile végétale. Ajoutez deux gousses d'ail coupées en deux avec la peau et une branche de thym. Finir la cuisson au four pendant 6-8 minutes.

Finition

Deux petites brochettes par personne, nappées généreusement de sauce charcutière.

Bon appétit!