

Filet de porc flambé aux pommes

Pour 4 personnes

1 filet de porc (env. 400 g)

Poivre, sel

200 g de pommes fermes à la

1 c. à s. d'huile

3 c. à s. de calvados

1 dl de vin blanc

1 dl de crème entière

Saler et poivrer la viande. Une fois épluchées et épépinées, couper les pommes en fines tranches.

Chauffer de l'huile dans une poêle et saisir le filet de tous les côtés, faire cuire 15-20 minutes à feu moyen. Sortir la viande et réserver au chaud.

Etuver les pommes dans le fond de cuisson pendant 5 minutes, les sortir et réserver.

Couper la viande en tranches, la remettre dans la poêle, ajouter le calvados et flamber.

Dresser la viande. Déglacer le fond avec du vin blanc, laisser réduire. Affiner avec la crème, donner un bouillon, saler et poivrer.

Ajouter les pommes à la sauce, chauffer. Verser la sauce sur la viande, servir.

Accompagner de nouilles «tricolores» par exemple.