



La Recette du mois

MAI 2024

Filet mignon de porc rôti

au miel de chez "Greg" et à la moutarde



Pour 4 personnes Préparation : 10 min Cuisson : 45 min

POUR CUISINER CE PLAT VOUS AUREZ BESOIN DE :

À LA BOUCHERIE DE LA CITÉ-JARDIN :



1 filet mignon de porc

CHEZ VOTRE ÉPICIER :



600gr de pommes de terre



2 carottes



1 c.a.s de miel de chez "Greg"



1 c.a.s. de moutarde



1/2 gousse d'ail



herbes de provence



10cl d'huile d'olive



sel/poivre

Les étapes de la Recette :

1

Préparez la marinade en mélangeant le miel de chez Greg, la moutarde, l'huile d'olive, le sel et le poivre dans un bol.

Disposez les quartiers de pommes de terre, les rondelles de carottes et l'ail émincé dans un grand plat allant au four. Assaisonnez avec des herbes de Provence et un filet d'huile de tournesol, puis mélangez pour enrober les légumes.

2

3

Placez le filet mignon de porc au centre du plat sur les légumes préparés.

Badigeonnez généreusement le filet mignon avec la marinade, en vous assurant de bien l'enrober sur tous les côtés.

4

5

Cuisez au four à 180°C pendant 40 minutes, en remuant les légumes à mi-cuisson, jusqu'à ce que le porc soit bien cuit et que les légumes soient tendres. Laissez reposer quelques minutes avant de trancher et de servir.

C'est prêt Bon appétit !

N'hésitez-pas à nous partager vos festins :

 *boucherie_suresnes*

 *Boucherie de la Cité-jardin*