

## Filet mignon de porc épicé aux pommes tapées

Préparation 40 mn    Cuisson 30 mn

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 900 g de filet mignon de porc
- 12 pommes tapées
- 300 ml de cidre
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- ½ cuillère à café de poivre de Schwann
- 4 échalotes
- 2 à 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 70 ml de crème fraîche (optionnel)

### PREPARATION

Réhydrater les pommes tapées 3 à 4 jours avant de commencer la préparation

Eplucher les échalotes et les couper en fines lamelles puis badigeonner les filets de porc avec le miel

Piler le poivre de Schwann et mélanger avec la cannelle

Dans une poêle chauffer l'huile et faire fondre les échalotes en les dorant légèrement, ôter puis les placer au fond d'un plat à four

Ajouter de l'huile si nécessaire, pendant 2 mn faire dorer les filets de porc, ajouter les épices

Disposez les pommes tapées sur les échalotes et placer les filets dessus, ajouter le cidre et une pincée de sel

Cuire pendant 30 mn à thermostat 4/180°

Avant de servir ajouter la crème fraîche si vous souhaitez

### NOTES

Pour servir couper le filet en tranches de 1 cm et disposer sur une assiette avec 2 pommes tapées et de la sauce.

Servir avec une sélection de légumes : pommes de terre sautées, carottes . . .