

Filets mignons aux navets

Ingrédients pour 4 personnes

4 morceaux de filet mignon de 120 g
chacun et de 3 cm d'épaisseur environ
650 g petits navets nouveaux
60 g beurre
10 cl eau
20 g sucre en poudre
1 c. à soupe vinaigre
sel et poivre

Pelez les navets et émincez-les en rondelles.

Faites chauffer la moitié du beurre dans une cocotte. Mettez-y les navets à dorer, en les remuant de temps en temps. Lorsqu'ils commencent à prendre une teinte légèrement blonde, ajoutez l'eau, du sel, du poivre, le sucre et le vinaigre. Terminez la cuisson à couvert et à petit feu.

Pendant ce temps, faites cuire les filets mignons à la poêle dans le reste du beurre, 10 minutes de chaque côté. Assaisonnez, posez sur les navets et servez aussitôt.

Le bon conseil: Cette recette peut être réalisée avec des côtes de porc.

Préparation: 10 min. Cuisson: 20 min.

Classification: porc (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques), non testée

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 17.08.2006

Enregistré par: démo