



### **MIGNONS DE PORC AU NOYAU DE POISSY ET ABRICOTS**

Facile Préparation: 20-25 mn Cuisson: 1 heure y compris le fond de sauce Marinade: 2 heures

#### **Pour 4 personnes:**

##### Pour la viande:

2 filets mignons de porc  
2 échalotes émincées (1 + 1)  
2 grains de genièvre écrasés  
1 branche de romarin + 2 verres de vin blanc + 1 verre de bouillon + 12 cl de Noyau de Poissy

##### L'accompagnement:

4 abricots + 2 càs de miel  
150 g de polenta + 40 cl de bouillon + 40 cl de lait  
2 càs de crème fraîche épaisse  
QS de beurre et d'huile Quelques amandes effilées Sel et poivre du moulin

##### La marinade: deux heures avant

Parer les filets en enlevant le gras pour obtenir 2 petits "rôtis". Réserver les morceaux les moins réguliers.

Préparer la marinade en mettant ensemble le vin blanc, la liqueur, une échalote émincée, la branche de romarin et les grains de genièvre écrasés. Poser les deux morceaux de viande dans cette marinade, couvrir avec un film alimentaire et mettre au frigo pour 2 heures environ. Penser à arroser la viande avec la marinade 3 ou 4 fois pendant ce temps.

Le temps de marinade terminé, sortir la viande et l'essuyer. la réserver à température ambiante.

##### Le fond de sauce:

Dans un tout petit peu de beurre et d'huile d'olive, faire revenir sans couleur l'échalote émincée restante, ajouter les petits morceaux de viande enlevés sur le filet et coupés en dés, les faire revenir et colorer un peu.

Arroser avec le bouillon, le vin blanc et le Noyau de Poissy. Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser cuire à feu très doux environ 30 minutes. Filtrer, remettre le liquide à chauffer pour qu'il réduise à la valeur de 2 cuillères à soupe. Réserver.

##### La polenta:

Suivre les indications de cuisson indiqué sur le paquet de polenta (selon qu'elle est instantanée ou mieux, traditionnelle) en la faisant cuire avec le bouillon et le lait pour obtenir une consistance ressemblant à de la crème pâtissière non refroidie. Réserver.

##### Les abricots:

Laver les abricots, les sécher et les ouvrir en deux, enlever les noyaux. Chauffer vivement le miel dans une poêle et y faire revenir les oreillons d'abricots 2 ou 3 minutes en les retournant 2 ou 3 fois pendant la cuisson. Quand le miel épaissit et sans attendre que les abricots s'écrasent, couper le feu. Réserver.

##### La viande et les amandes:

Dans la poêle qui servira à la cuisson de la viande, à feu doux torrifier les amandes effilées pendant une minute. Réserver.

Couper la viande en gros tournedos. A feu doux, faire fondre un peu de beurre et d'huile d'olive avant de mettre les pavés de viande à cuire pour qu'ils se colorent un peu sur chaque face. Poursuivre la cuisson à feu doux en les gardant rosés à cœur (la cuisson dépend de l'épaisseur des tournedos mais prend 5 à 6 minutes à feu doux).

#### **Finition:**

Pendant que la viande cuit, réchauffer le fond réduit, ajouter la crème, donner un bouillon et rectifier l'assaisonnement. Parallèlement réchauffer la polenta et dresser sur des assiettes chauffées au préalable en n'oubliant pas de mettre quelques lamelles d'amandes sur les oreillons d'abricots.



En cuisine et à table

*Et si c'était bon ...*

Mamina