MIGNON DE PORC AU GENIEVRE, FIGUES ET POMMES

Ingrédients pour 4 personnes :
1 filet mignon de porc de 800 grs
1 pomme
8 figues fraîches
8 baies de genévrier, 1 branche de romarin
1 verre de vin blanc sec
2 cuil. à soupe d'huile d'olive, sel et poivre

Dans une cocotte allant au four, faire dorer doucement le filet mignon de porc dans 2 cuil. à soupe d'huile d'olive.

Ajouter les baies de genévrier légèrement écrasées et 1 branche de romarin. Déglacer avec 1 verre de vin blanc sec, saler, poivrer, glisser la cocotte dans le four préchauffé à 180° et laisser cuire 20 minutes.

Au bout de ce temps, ajouter dans la cocotte 1 pomme pelée, coupée en dés et les 8 figues lavées, séchées et coupées en deux. Remettre la cocotte au four et faire cuire encore 10 mn.

Détailler le mignon de porc en tranches, servir avec les figues et la pomme qui aura compoté. On peut accompagner d'une purée de pommes de terre à l'huile d'olive.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com