

Mignon de porc au Comté, gratin savoyard



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

50 minutes



ANDROUET

Ingrédients

2 mignons de porc prêts à cuire
200 g de poitrine fumée tranchée
3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
50 g de beurre
200 g de [Comté](#) coupé en bâtonnets
20 cl de vin blanc
sel et poivre

Pour le gratin savoyard:

500 g de pommes de terre
2 dl de lait
2 gousses d'ail
15 cl de crème liquide
1/2 cuillère à café de noix de muscade
50 g de beurre
1 bouquet garni
100 g d'Emmental râpé
sel et poivre

Préparation

Préparez le gratin : lavez et épluchez les pommes de terre, coupez-les en fines rondelles.

Versez dans une casserole le lait, les rondelles de pommes de terre, la noix de muscade, le bouquet garni, le sel et le poivre.

Faites cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Préchauffez le four à 200°. Versez les pommes de terre dans un moule en porcelaine à feu beurré. Ajoutez la crème liquide, une louche de jus de cuisson des pommes de terre et l'emmental rapé.

Mettez au four et laissez cuire 20 minutes.

Enroulez le mignon de porc avec la poitrine fumée, salez et poivrez. Dans une cocotte en fonte faites chauffer l'huile et le beurre, ajoutez les mignons de porc, faites-les dorer à feu doux couvert pendant 30 minutes.

Sortez les mignons de porc, videz le gras de la cocotte, remettez les mignons de porc, versez le vin blanc et détachez les sucs du fond de la cocotte à l'aide d'une cuillère en bois, laissez réduire 5 minutes.

Sortez les mignons de porc, coupez-les en 4 portions. Sortez le gratin du four. Dressez les assiettes avec le gratin savoyard, le mignon de porc, disposez les bâtonnets de Comté sur les mignons et passez les assiettes 2 minutes au grill du four en surveillant, Comté doit fondre.

Ajoutez le jus de cuisson des mignons de porc et servez aussitôt.

Une recette de Marc Labourel.