

# 100% Équitable : LE GOÛT DE L'ENGAGEMENT

Solidaire et authentique, voici le Côtes de Bourg qui rassemble



David Arnaud

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



PAPILLES  
& Pupilles

# Filet mignon de porc en cocotte, pommes de terre et romarin

Par Anne Lataillade  
auteure de  
Papilles et Pupilles



Facile



4 personnes



30 min

## Ingrédients :

- 1 filet mignon de porc (environ 600 g)
- 800 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 15 g de beurre
- Huile d'olive
- 250 ml de bouillon de volaille
- 2 brins de romarin

## Réalisation :

- Chauffer dans une cocotte le beurre et une cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Saisir le filet mignon de porc sur toutes ses faces, le temps qu'il soit bien doré puis réserver-le.
- Dans la même cocotte faire blondir l'oignon et les gousses d'ail, pelées et hachées, avec une pincée de sel pendant 3 à 4 minutes.
- Remettre le filet mignon doré dans la cocotte et verser 250 ml de bouillon de volaille. Ajouter 2 brins de romarin.
- Couvrir et laisser cuire 35 minutes.
- Au bout de ce laps de temps, ajouter les pommes de terre épluchées, lavées et coupées en gros cubes.
- Couvrir à nouveau et laisser cuire 25 minutes supplémentaires !
- Goûter, rectifier l'assaisonnement et servir..



SCANNEZ-MOI POUR  
DÉCOUVRIR LA GAMME  
100% ÉQUITABLE !