



Filet mignon de porc à la sauce à l'estragon, légumes du Sud et quartiers de pommes de terre



30 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 2,5 kg de filet mignon de porc à la sauce à l'estragon
- 0,5 kg de courgettes
- 0,5 kg d'aubergines
- 0,5 kg de tomates cerises
- quelques branches de thym
- 0,1 l d'huile d'olive
- sel et poivre selon votre goût
- 1,25 kg de pommes de terre fermes
- paprika en poudre selon votre goût

Bereiding

Régénérez les Filets mignon de porc à la sauce à l'estragon jusqu'à une température à cœur d'au moins 65°C.

Coupez la courgette et les aubergines en brunoise, et les tomates cerises en deux. Faites revenir le tout brièvement dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez le thym, le poivre et le sel.

Coupez les pommes de terre fermes en quartiers. Faites-les cuire à l'anglaise jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Ajoutez un peu d'huile d'olive, du poivre, du sel et du paprika en poudre. Faites-les ensuite rôtir au four à 180°C pendant environ 12 minutes.

Dressez joliment le plat sur une assiette et servez.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

