

FILET MIGNON DE PORC ET MOUSSELINE DE *POTIMARRON*

Pour 4 personnes

- 1 potimarron de 800g
- 1 filet mignon de 600g
- 50cl de lait
- 50cl d'eau
- 200g de beurre demi-sel

Préchauffer le four à 180°.

Couper le potimarron en 2 puis le tailler à vif, comme une orange, avec un couteau à dents. Enlever les graines et les filaments avec une cuillère.

Le couper en petits morceaux, recouvrir avec le lait et l'eau et porter à ébullition, puis continuer la cuisson à feu doux pendant 30mn.

Ajouter le beurre demi-sel, du poivre et mixer le tout..

Enlever le nerf qui se trouve sur le dessus du filet mignon et lui faire prendre couleur dans de l'huile bien chaude de tous les côtés. Le réserver dans une assiette pendant 10 mn. Puis enfourner pour 15mn.

Découper la viande en tranches et servir sur un lit de potimarron.