



Filet mignon de Porc rôti en cocotte, pêches confites au Jurançon

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- filet mignon (de Porc fermier)
- pêches
- sucre et beurre
- 5 cl Jurançon sec
- sel et poivre
- thym

Nettoyez votre filet mignon, le saisir dans une cocotte préalablement chauffé avec l'huile, couvrir avec le couvercle, baisser le feu à feu doux, laissez cuire 20 mn, tout en le tournant toutes les 6 mn, le retirer, salez, poivrez, le réserver dans un plat avec un papier aluminium dessus.

Épluchez vos pêches, les couper en 6 quartiers, mettre dans la poêle avec le beurre et le sucre, feu fort, cuire pendant 4-5 mn, jusqu'à ce que les pêches commencent à devenir moelleuses, ajouter 5 cl de Jurançon sec, couper en médaillons votre filet mignon, mettre les pêches autour et servir.

Éric DEQUIN et Philippe CAMDEBORDE

