

Filet mignon au potiron

Ingrédients :

- 1 kg de potiron
- 6 grains d'ail rose de Lautrec
- 1 filet mignon de porc
- Sel + poivre et huile (au choix)



Préparation :

Préchauffer le four, peler la courge et la détailler en gros cubes. Peler les 6 grains d'ail, faire cuire la courge et les grains d'ail dans de l'eau salée pendant 15mn.

Pendant ce temps, mettre le filet mignon dans un plat à gratin, au four avec un peu de sel et un filet d'huile d'olive (ou une huile de votre convenance).

Quand la courge est prête, l'égoutter, sortir le plat avec le filet mignon du four. Tourner le filet mignon, poser les morceaux de courge et les grains d'ail autour du filet mignon. Enfourné à nouveau pendant 15 minutes de plus.

Pour la présentation, couper le filet mignon en tranches accompagné des morceaux de courge et des grains d'ail, poivrez et c'est prêt !

Bon appétit!