

Filet Mignon de Porc aux Endives et à l'Orange

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	600-700g
- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- ORANGE(S)	le jus d'1
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- MAÏZENA	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez le filet de porc en mignonettes épaisses. Faites-les griller dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Nettoyez et coupez les chicons en 2. Otez le cœur de ceux-ci (partie amer).
- Faites-les cuire dans la même poêle avec du beurre chaud. Arrosez avec un peu d'eau et couvrez. Salez et poivrez. En fin de cuisson, ajoutez 1 c à soupe de sucre semoule pour les caraméliser un peu.
- Arrosez ensuite avec le jus de l'orange, laissez réduire de moitié puis intégrez la crème fraîche et la maizéna. Mélangez et laissez épaissir.
- Replacez les morceaux de porc dans la sauce et réchauffez doucement.
- Servez les mignonettes avec les chicons nappés de sauce à l'orange.

Remarque:

Accompagnez de pommes de terre grenaille.