

Filet mignon au bacon, poivre rouge et sirop d'érable

Pour 4 personnes

1 Filet mignon de porc de 600 à 700g

5 tranches fines et longue de bacon (ou 10 tranches rondes)

4 cuil à soupe de sirop d'érable

2 cuil à soupe de crème liquide entière

1 cuil à café de baies de [poivre rouge de Kampot](#)

Huile d'olive

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez les tranches de bacon sur une planche en les faisant se chevaucher, déposez le filet mignon sur ces tranches et enrroulez-le dedans. Ficelez le tout pour maintenir les tranches de bacon et déposez le filet mignon dans un plat allant au four.

Arisez le filet mignon d'un filet d'huile d'olive puis de 3 cuillères à soupe de sirop d'érable.

Ecrasez les baies de poivre rouge puis parsemez-les sur le filet mignon, enfournez à 200°C pendant 15 minutes puis baissez le four à 180°C et continuez la cuisson pendant 25 à 30 minutes.

Sortez le filet mignon du four, emballez le dans du papier alu et laissez-le reposer 10 minutes.

Versez le jus de cuisson dans une casserole, ajoutez 150ml d'eau, 1 cuillère à soupe de sirop d'érable et 2 cuillères à soupe de crème liquide entière. Laissez réduire à feu vif en remuant avec une spatule en bois.

Servez le filet mignon nappé de sa sauce et accompagné d'une purée de pomme de terre maison.