

Porc caramélisé aux pommes



Pour 4 personnes :

- 600 à 800 g de filet mignon de porc
- 2 oignons rouges
- 6 pommes
- 40 g de noisettes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 10 g de beurre
- sel, poivre

Pelez et émincer les oignons. Lavez les pommes et coupez-les en quartier après les avoir peler. Retirez les graines et la partie dure du trognon.

Chauffez une cocotte à feu vif. Déposez-y les noisettes pour les faire griller quelques instants tout en remuant. (Vous pouvez les concasser). Retirez-les et réservez-les.

Ajoutez l'huile dans la cocotte et le beurre. Faites revenir les oignons puis le filet mignon sur toutes ses faces (environ 5 min) à feu vif. Salez, poivrez. Mélangez bien et couvrez. Laissez cuire 5 min sur un feu plus doux.

Ajoutez les pommes et terminez la cuisson encore pendant 7 min, le temps qu'elles soient bien tendres.

Servez chaud accompagné des noisettes et de la sauce.