***Filet mignon au four et sa sauce au poivre vert***

Pour 4 personnes

1 filet mignon de porc de 600g environ

une dizaine de feuilles de sauge

sel poivre

Sauce au poivre vert

100ml de cognac

200ml de fond de veau

150ml de crème liquide entière

2 à 3 cuil à café de baies de poivre vert

3 échalotes

5-6 feuilles de sauge

Préchauffez le four à 180°C.

Déposez le filet mignon dans un plat à gratin, arrosez-les avec un filet d'huile d'olive, ajoutez les gousses d'ail en chemise et quelques feuilles de sauge.

Enfournez à 180°C pendant 40 à 45 minutes selon votre four.

Sauce au poivre vert: Ecrasez les baies de poivre vert à l'aide d'un mortier.

Epluchez et émincez finement les échalotes puis faites les fondre dans une petite casserole avec les feuilles de sauge dans un filet d'huile d'olive. Quand les échalotes deviennent translucides, ajoutez le cognac et portez à ébullition.

Incorporez les baies de poivre vert écrasées puis le fond de veau, salez et laissez bouillir le temps que la sauce réduise de moitié.

Pour finir, incorporez la crème et laissez cuire encore quelques minutes jusqu'à ce que la crème épaississe un peu.

Sortez le filet mignon du four et servez-le accompagné de sa sauce au poivre vert.