



Maitre  
Restaurateur

## Domaine du Haut Jardin Le Chef Didier Masson

Vous présente sa recette : **Sauté de porc aux mirabelles sous croûte**

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

1 kg à 1kg 200 de filet de porc ou filet mignon  
1 oignon  
1 à 2 carottes  
1 œuf  
Champignons de Paris ou autres (morilles, cèpes, ...)  
Jeunes légumes (carotte, pois mange tout, choux de Bruxelles, ...)  
Mirabelles (fruits) 30 environ  
Concentré de tomate  
1 litre de fond brun ou fond de veau  
Pâte feuilletée  
Sel, poivre pour mémoire  
Eau de vie de mirabelles



### Préparation :

Couper la viande en gros cube.  
Eplucher les carottes et l'oignon, les couper en brunoise (petits cubes).  
Faire revenir la viande, puis les légumes.  
Flamber à l'eau de vie de mirabelles.  
Ajouter le fond brun, le concentré de tomate.  
Laisser mijoter pendant  $\frac{3}{4}$  d'heure environ.  
Répartir la viande dans 6 pots individuels qui vont au four.  
Ajouter les champignons de Paris (ou autres) en quartier, les jeunes légumes, les mirabelles, la sauce de cuisson.  
Détailer la pâte feuilletée pour recouvrir les pots, coller avec une dorure (avec l'œuf), dorer le dessus de la pâte, parsemer de graine de lin ou de pavots.  
Cuire au four à 160 °.  
Server aussitôt.  
Ce sauté de porc peut-être servi avec un gratin de pommes de terre ou avec des kneffes à l'ail des ours.

Petit secret du Chef : après flambage, rajouter de l'eau de vie de mirabelles.

**Bon appétit.**

43 bis, le village 88640 Réhaupal Tel : 0329663706  
E-mail : [hautjardin@gmail.com](mailto:hautjardin@gmail.com) Site: [www.domaine-du-haut-jardin.com](http://www.domaine-du-haut-jardin.com)