






TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 3/5
- Préparation : 
- Cuisson :  25 mn
- Difficulté : 

INGRÉDIENTS

- 1 filet mignon de cochon préparé par votre boucher
- échalotes émincées
- Sel, poivre
- beurre

FILET MIGNON

PRÉPARATION

Faire dorer le filet mignon sur toutes les faces dans un joli beurre blond.

Ajouter, si vous le souhaitez, quelques échalotes émincées.

Assaisonner.

Couvrir et laisser mijoter doucement pendant 20 à 25 minutes.

* REMARQUES *

Pour accompagner votre rôti de cochon, vous pouvez faire un gratin de pommes boulangères, une purée de pommes de terre.

Et selon la saison : fondue de poireau, salsifis ou cardons, tian de légumes ou ratatouille.

LA BOUCHERIE TROLLIET
vous souhaite un très bon appétit !

Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3^{ème}
Tél. : 04 78 62 36 60

www.boucherie-trolliet.com