



## Porc sauté aux marrons

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 1 filet mignon de porc
- 30 g de beurre
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 2 poireaux
- 1 c. à soupe de persil
- 200 g de châtaignes cuites sous-vide
- 1 bouquet garni (thym et laurier)
- 1 c. à soupe de moutarde
- 20 cl de vin blanc
- 20 cl de crème épaisse

1. Epluchez et émincez ail et oignon. Lavez et émincez les poireaux. Coupez le filet mignon en 4 tronçons.
2. Faites colorer les morceaux de viande à feu vif dans une cocotte avec le beurre pendant 5 minutes, puis ajoutez l'oignon et les poireaux émincés, salez, poivrez et laissez cuire 10 minutes en mélangeant régulièrement.
3. Ajoutez l'ail, le bouquet garni, la moutarde et le vin blanc, mélangez et laissez cuire encore 10 minutes.

4. Ajoutez les châtaignes et la crème, portez à frémissements 5 minutes puis servez.

### **Astuce**

Si le jus est encore très liquide à la fin de l'étape 2, retirez la viande, et portez à forte ébullition quelques minutes pour le faire réduire avant d'ajouter la crème.

© Recette et stylisme : Annelise Chardon - Visuel : Julie Mechali pour le [Cniel](#)