

Les deux Filets et leurs sauces

Pour 6-8 personnes

1) Sauce au Citron Vert (avec le magret de canard)



10 g de beurre
10 g de citron vert
1 cs de sucre
1 dl bouillon de volaille
1 dl de vin blanc
40 g de beurre très froid
zeste de citron

Lever les zestes et presser le citron



Faire fondre les 10 g de beurre, ajouter le sucre et caraméliser très légèrement.
Verser le jus de citron et laisser réduire de moitié, ajouter le vin blanc et le fond de volaille et laisser réduire de 2/3.
Monter la sauce avec le beurre très froid, parsemer de zestes et morceaux de citron (à la fin)

2) Sauce aux Moutardes (avec le filet mignon de porc)



20 g de beurre
2 échalotes hachées fins
4 cs de moutarde + 3 cs de moutarde des Meaux
1 dl de vin blanc
1 dl bouillon clair
1/2 citron
1 dl de crème
sel, poivre et une pincée de sucre

Dans une casserole, fondre le beurre et faire revenir les échalotes, ajouter la moutarde et étuver un instant. Ajouter le vin blanc et le bouillon et laisser réduire un peu. Verser la crème et laisser cuire doucement pour lier. Assaisonner avec sel et poivre un peu de sucre et jus de citron



3) Les 2 Viandes

2 magrets de canard

500 g filet mignon de porc

Frotter les viandes avec les épices mélangées (sel/poivre) et dorer très vite dans l'huile bouillante et réserver.



Dresser dans l'assiette accompagné de riz (Ebli) ou pomme de terre et servir.

