



# FILET MIGNON ET GRATIN D'ÉTÉ

## POMMES DE TERRE, TOMATES CERISES ET JAMBON SERRANO CROUSTILLANT



INGRÉDIENT SPÉCIAL



HELLO CÂPRES

La câpre est le bouton floral du câprier, un arbuste méditerranéen. À maturité, les boutons donnent un fruit, le câpron. De la taille d'une olive, il est également utilisé en cuisine.



Pomme de terre



Gousse d'ail



Crème à fouetter Weerribben BIO \*



Tomates cerises rouges \*



Câpres \*



Jambon serrano \*



Médallions de porc \*



Basilic frais \*

45-50 min

Beaucoup d'opérations

Consommer dans les 3 jours

Ne soyez pas effrayé par le temps de préparation : ces médaillons de porc et ce gratin sont très simples à réaliser. Le gratin est délicieusement fondant et onctueux grâce à la cuisson des pommes de terre dans la crème. Le jambon serrano, à la saveur particulièrement salée, rehausse le goût de ce plat.

# BIEN COMMENCER

## USTENSILES

Casserole avec couvercle, écumoire, 2 plats à four, plaque recouverte de papier sulfurisé, poêle et aluminium.

Recette de filet mignon et gratin d'été : c'est parti !



### 1 CUIRE LES POMMES DE TERRE

Préchauffez le four à 200 degrés. Épluchez les **pommes de terre** et taillez-les en fines rondelles. Émincez ou écrasez l'**ail**. Versez la **crème** et le lait dans la casserole, ajoutez le cube de bouillon émietté, puis ajoutez l'**ail** et les **pommes de terre**. Portez à ébullition, couvrez et laissez cuire à petit bouillon pendant 9 à 11 minutes. Les **pommes de terre** ne doivent pas totalement être cuites.



### 2 PRÉPARER LE GRATIN

Retirez les **pommes de terre** de la casserole à l'aide de l'écumoire. Laissez le **mélange laitier** mijoter 4 à 6 minutes de plus sans couvercle ou jusqu'à obtenir la consistance de la crème épaisse. Pendant ce temps, coupez les **tomates cerises** en deux. Dans un plat à four, mélangez les **pommes de terre**, les **câpres** et la **crème**, puis disposez les **tomates cerises**.



### 3 CUIRE LE GRATIN ET LE JAMBON

Enfournez le plat 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient cuites et que la **tomate** ait ramolli. Pendant ce temps, disposez le **jambon serrano** sur la plaque recouverte de papier sulfurisé en veillant à ce que les tranches ne se chevauchent pas. Enfournez avec le gratin 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le **jambon** soit croustillant.



### 4 PRÉPARER LE FILET MIGNON

Pendant ce temps, chauffez l'huile d'olive dans la poêle à feu moyen-vif. Puis salez et poivrez généreusement le **filet mignon**. Faites-le saisir 4 minutes sur tous les côtés. Éteignez le feu, ajoutez le beurre et remuez bien. Transférez le **filet mignon** avec la graisse de cuisson dans l'autre plat à four et enfournez 7 à 10 minutes. Sortez du four et laissez reposer 1 à 2 minutes maximum sur une planche à découper, sous une feuille d'aluminium.



### 5 COUPER

Pendant ce temps, ciselez les **feuilles de basilic**. Coupez le **filet mignon** en tranches.



### 6 SERVIR

Servez le **gratin de pommes de terre et de tomate** sur des assiettes creuses et accompagnez du **filet mignon**. Saupoudrez le **gratin** de **basilic**, puis émiettez le **jambon** sur le **gratin** et le **filet mignon**. Si vous le souhaitez arrosez la **viande** avec la graisse de cuisson restée dans le plat à four.

## 1 À 6 PERSONNES

# INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pomme de terre (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Gousse d'ail (pc)	1	2	3	4	5	6
Crème à fouetter (ml) 7) 15) 20) *	100	200	300	400	500	600
Tomates cerises rouges (g) *	250	500	750	1000	1250	1500
Câpres (g) *	20	40	60	80	100	120
Jambon serrano (g) *	20	40	60	80	100	120
Médallions de porc (120 g) *	1	2	3	4	5	6
Basilic frais (feuilles) 23) *	6	12	18	24	30	36
À ajouter vous-même*						
Lait* (ml)	25	50	75	100	125	150
Cube de bouillon de légumes* (pc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Huile d'olive* (cs)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Beurre* (cs)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Poivre et sel*	Selon le goût					

\* Conserver au réfrigérateur

## VALEURS NUTRITIONNELLES PAR PORTION POUR 100 G

Énergie (kJ/kcal)	3925 / 938	488 / 117
Lipides (g)	55	7
Dont saturés (g)	28,7	3,6
Glucides (g)	64	8
Dont sucres (g)	4,1	0,5
Fibres (g)	10	1
Protéines (g)	42	5
Sel (g)	4,9	0,6

## ALLERGÈNES

7) Lait/lactose

Peut contenir des traces de : 15) Gluten 20) Soja 23) Céleri

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !