

Spaghetti accompagnée de son filet mignon



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 filet mignon de porc
- ail
- échalotes
- huile
- 1 verre à liqueur d'Armagnac
- 1 courge spaghetti de 1 kg environ
- 2 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- persil
- sel, poivre

Préparation :

1. Piquez le filet mignon d'ail et émincez les échalotes
2. Faites revenir la viande dans une cocotte bien huilée, ajoutez les échalotes, salez, poivrez et incorporez l'Armagnac
3. Faites cuire 40 minutes à feu doux en pensant à arroser régulièrement
4. Faites cuire la spaghetti entière 20 minutes à l'eau bouillante
5. Coupez-la en deux, enlevez les pépins et ôtez les filaments à l'aide d'une fourchette
6. Faites revenir les fibres dans une poêle huilée et ajoutez de l'ail et du persil en fin de cuisson
7. Salez et poivrez
8. Rectifiez la cuisson de la viande si nécessaire
9. Déglacez le jus avec la crème fraîche afin d'obtenir une sauce onctueuse
10. Servez chaud

Astuce : Vous pouvez remplacer la Spaghetti par du Giraumon ou de la Butternut.