



# Filet mignon de porc, pommes de terre grenaille et sauce chimichurri

## Ingredients (10 pers)

1,5 kg de filet mignon de porc  
1 tomate bien mûre  
1 demi-gousse d'ail  
1 échalote  
1 bouquet de Coriandre fraîche et persil  
Thym frais  
Huile d'olive tournesol  
Paprika en poudre  
Sel, poivre, sucre semoule



## Préparation

Parer le filet mignon. Détailler en rouelle égale et stoker au frais.

Préparer la marinade en retirant les pépins de la tomate. Mixer l'échalote, l'ail avec la tomate en ajoutant le paprika et les herbes.

Disposer les mignons dans la marinade et laisser reposer au frais de 1 à 12h.

Avant le repas, laver les pommes grenailles, couper en deux pour égaliser la portion et la cuisson. Badigeonner d'huile olive et tournesol, ajouter: sel, poivre, paprika, deux pincées de sucre semoule, brasser avec du thym frais.

Cuire au four pendant 30 minutes sur papier sulfurisé. Retirer l'excédent de marinade des mignons de porc.

Saisir les rouelles de filet mignon dans une poêle chaude avec un filet d'huile, ajouter la marinade sur chaque rouelle.

Piquer une grenaille avant de terminer votre brochette avec le porc.

Déguster autour d'un verre de vin, avec modération ;)



**RECETTE DU CHEF  
DAVID PAILLAUD**

les tables du gers



MontResto,  
Quartier du pont  
Montréal-du-gers (32250)  
05 62 28 81 85