

## **Filet mignon de porc à la crème d'asperges vertes**

Les ingrédients pour 4 personnes:

2 filets mignons de porc de 350 g

1 kg d'asperges vertes

30 g de beurre

3 dl de crème liquide ( j'ai mis de la 15% de matière grasse)

1/2 c à c de curry en poudre

Couper les filets mignons en tranches épaisses.

Eplucher les asperges et les cuire à l'eau bouillante salée pendant une dizaine de minutes, vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Les égoutter et les laisser rendre leur eau.

Faire fondre le beurre dans une poêle et cuire les tranches de filet 3 mn environ de chaque côté ( tout dépend de l'épaisseur), les assaisonner.

Mixer le tiers des asperges avec une partie de la crème. Ajouter le reste de crème et le curry et porter à ébullition. Saler.

Présenter les tranches de filet sur l'assiette avec des asperges et une partie de la sauce.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>