



# Filets de porc enrobés de bacon

avec sauce aux figues et au vinaigre balsamique et pommes de terre au parmesan

Spécial 5 étoiles

35 minutes



Filet de porc  
340 g | 680 g



Tranches de  
bacon  
100 g | 200 g



Pomme de terre à  
chair jaune  
350 g | 700 g



Haricots verts  
170 g | 340 g



Persil et thym  
14 g | 21 g



Vinaigre  
balsamique  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Tartinade de  
figues  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



Parmesan, râpé  
grossièrement  
¼ tasse | ½ tasse



Mélange d'épices  
pour sauce  
crémeuse  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Concentré de  
bouillon de  
poulet  
1 | 2



Sel d'ail  
1 c. à thé |  
2 c. à thé

**Allergènes Hé, les cuisiniers!** Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



### Préparer les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Détacher **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **feuilles de thym** des **branches**, puis les hacher finement.
- Couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Sur une moitié d'une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four pendant 10 min. (**REMARQUE** : Les pommes de terre finiront de rôtir à l'étape 3.)

2



### Préparer et saisir le porc

- Sécher le **porc** avec un essuie-tout.
- Sur une autre planche à découper, couper sur la largeur en deux **portions égales** (4 portions pour 4 pers.). Assaisonner de la **moitié** du **thym** et de la **moitié** du **sel d'ail**, puis **poivrer**.
- Enrouler **2 tranches de bacon** autour de **chaque morceau** de **porc**. (**CONSEIL** : Superposer 1,25 cm [½ po] d'une tranche sur l'autre les gardera en place pendant la cuisson!)
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc** enrobé de **bacon**. Poêler de 3 à 5 min, en le retournant souvent, jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Retirer la poêle du feu.

3



### Rôtir le porc et les pommes de terre

- Lorsque les **potatoes** auront rôti pendant 10 min, les retirer du four avec précaution. Rassembler les **potatoes** plus près l'une de l'autre sur une moitié de la plaque à cuisson, puis parsemer de **parmesan**.
- Transférer le **porc** sur l'autre **moitié** de la plaque à cuisson.
- Jeter avec précaution le **gras de bacon restant** dans la poêle. (**CONSEIL** : Réserver le gras de **bacon** pour une autre recette!) Essuyer la poêle avec précaution.
- Rôtir au **centre** du four de 15 à 18 min, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées et que le **porc** soit entièrement cuit\*\*.

4



### Cuire les haricots verts

- Entre-temps, parer les **haricots verts**.
- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **haricots verts** et **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau**. **Poivrer**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que l'**eau** s'évapore.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **beurre** fonde et que les **haricots verts** soient légèrement croquants. Assaisonner du **reste** du **sel d'ail** et **poivrer**.
- Retirer du feu. Transférer les **haricots verts** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud. Essuyer la poêle avec précaution.

5



### Préparer la sauce

- Lorsque le **porc** sera cuit, le transférer sur une planche à découper. Couvrir lâchement de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 5 min.
- Entre-temps, chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis le **reste** du **thym**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **beurre** fonde et que le **thym** dégage son arôme.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Bien mélanger.
- Incorporer graduellement en fouettant **¾ tasse** (1 ¼ tasse) d'**eau**, puis la **tartinade de figues**, le **vinaigre** et le **concentré de bouillon**. Porter à légère ébullition. Cuire de 2 à 4 min, en fouettant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. Retirer du feu.

6



### Terminer et servir

- Hacher grossièrement le **persil**.
- Couper le **porc** en tranches épaisses, si désiré.
- Incorporer le **jus de porc** à la **sauce**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Répartir le **porc**, les **potatoes** et les **haricots verts** dans les assiettes.
- Napper le **porc** de la **sauce**, puis parsemer de **persil**.

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.



Ce repas ne vous convient pas?  
Balayez le code QR, pour nous faire part de vos commentaires.