



Sauté de porc marrons-pruneaux



Pour 6 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 45 minutes

Peut se préparer la veille

Ingrédients :

- 1 kg de  filet mignon de porc
- 125 g de  lardons fumés
- 3  échalotes
- 6 à 8  pommes de terre
- 1 boîte de marrons  entiers au naturel
- 500 g de  pruneaux dénoyautés
- 1 verre  de vin blanc
- un peu  d'huile
- Sel  et poivre 



Préparation :



1. Faire revenir les lardons fumés avec les échalotes dans

une cocotte. Pendant ce temps, couper le



filet mignon en morceaux.

2. Ajouter un peu



d'huile et mettre les morceaux de filet mignon.

Faire dorer un moment,



baisser le feu. Ajouter



sel,



poivre et



vin blanc pour mouiller, ainsi

que les



pruneaux.

3. En cours de cuisson ou dès le début, ajouter les pommes de terre

coupées



en morceaux.

4. Dans le dernier 1/4 d'heure, ajouter les



marrons.

Et voilà, vous n'avez plus qu'à déguster et savourer....



A vos tabliers !

