

# La Marmite de Claude

## FILET MIGNON DE PORC A LA SAUCE VANILLE

### INGREDIENTS (pour 4 personnes)

2 filets mignons de porc  
4 fines tranches de poitrine de porc fumée  
4 gousses de vanille ou 2 petites c à c d'extrait de vanille  
5 cl de vinaigre balsamique  
25 cl de fond de veau corsé  
200 g de beurre  
sel et poivre

### Préparation des cocos:

300g de coco de Paimpol écosés demi-secs  
1 carotte  
1 oignon  
65 g de beurre  
4 feuilles de brick ou un cercle chemisé de courgettes blanchies  
ou 4 bouchées feuilletées  
5 à 6 grains de poivre noir  
gros sel

### RECETTE

#### COCOS

Tailler en brunoise carotte et oignon, les mettre dans une casserole avec le poivre en grains. Recouvrir d'eau, porter à ébullition, ajouter les cocos. Faire cuire 15 mn, saler au gros sel, continuer la cuisson 10 mn, égoutter, ajouter 25 g de beurre. Réserver.  
Couper les filets mignons en morceaux de 3 à 4 cm d'épaisseur, barder de fines tranches de poitrine, maintenir avec un fil de cuisine, saler et poivrer.

#### COUELLE POUR LES COCOS

Enduire au pinceau les 2 faces des feuilles de brick de beurre fondu. Poser une feuille de brick sur le fond d'un ramequin, déposer un 2ème ramequin sur la feuille et cuire à 200° pendant 5 mn, enlever le 2ème ramequin à mi- cuisson.

#### SAUCE

Dans une casserole, verser le vinaigre balsamique, gratter les gousses dans le vinaigre (les réserver pour la présentation), réduire à sec sur feu vif. Délayer avec le fond de veau corsé. Déposer les gousses dans la sauce, porter à ébullition et laisser réduire jusqu'à consistance nappante.  
Juste avant de servir ajouter 150 g de beurre en cubes et fouetter sur le feu pour monter la sauce.

#### FILET MIGNON

Faire dorer les filets mignons 5 mn dans 50g de beurre sur les 2 faces. Puis passer les 10 mn au four dans la même poêle.

#### PRESENTATION

Dans les assiettes, présenter les cocos dans une coupelle parsemée de persil, le filet mignon, la sauce et éventuellement une gousse de vanille.