



FILET MIGNON AUX PRUNEAUX D'AGEN À L'ARMAGNAC DELORD

ACCOMPAGNÉ DE SON CHÂTEAU DE SABAZAN

Suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS

Préparation : 40 mn

Cuisson : 50 mn

Niveau : Moyen

Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

- 1 filet mignon de porc (environ 750 g)
 - 150 gr de Pruneaux d'Agen à l'Armagnac Delord dénoyautés et coupés en deux
 - 1 oignon
 - 15 ml d'huile d'olive
 - 25 gr de beurre
 - 60 ml de bouillon de volaille
 - 40 ml de sirop des Pruneaux d'Agen à l'Armagnac Delord
 - 2 Fleurs de badiane ou anis étoilé
- Couper le filet de porc en deux sur la longueur en laissant une bordure intacte. Ouvrir le filet, couvrir des pruneaux, saler et poivrer. Refermer le filet de porc sur la garniture. Fixer à l'aide de cure-dents ou de ficelle à rôtir.
- Emincer l'oignon. Dans une cocotte, chauffer l'huile et le beurre à feu moyen-vif, ajouter l'oignon. Cuire le filet de porc de 8 à 10 minutes en le faisant dorer de tous les côtés.
- Ajouter le bouillon de volaille, les fleurs de badiane et le sirop de Pruneaux.
- Couvrir et laisser mijoter à feux doux pendant environ 40 minutes.



Pourquoi cette alliance ?
 Ces notes fruitées et une bouche avec des tannins enrobés, apporteront ce qu'il faut de fraîcheur, de soyeux à cette viande fondante. Les pruneaux conserveront bien leurs arômes grâce au côté typé de ce vin.

LA SUGGESTION
 DU CAVISTE

Château de Sabazan

2012 Saint-Mont rouge

Arômes de fruits rouges, de pêche de vigne avec une pointe finement boisée. Bouche : Bien signé, nerveux avec une finale sur des tannins enrobés et vigoureux qui se patinent.

Et aussi :
Château de Marsannay, Domaine du Château de Marsannay 2013 Marsannay rouge



www.nicolas.com