



---

**Filet mignon laqué au poivron jaune**  
*Tenderloin glazed with yellow pepper*

# Filet mignon laqué au poivron jaune

## *Tenderloin glazed with yellow pepper*

### ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

Pommes de terre	500g
Huile d'olive	8cl
Thym, laurier	
Sel, poivre	

Eplucher les pommes de terre et les rincer. Les cuire à l'eau avec le thym et le laurier. Récupérer la chair, l'écraser au fouet puis la monter à l'huile d'olive et rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

### FILETS MIGNONS AU POIVRON JAUNE

Filets mignons de porc	2
Purée de poivron jaune PONTIER	300g
Miel	100g
Eau	5cl
Thym	
Huile d'olive	
Sel, poivre	

Assaisonner les filets mignons de porc. Les colorer à l'huile d'olive puis les rôtir dans un four préchauffé à 150°C (th.3) environ 10 minutes. Les couper en 2. Déglacer la poêle avec le miel et le thym puis laisser caraméliser. Ajouter l'eau et la purée de poivron jaune PONTIER. Laisser réduire jusqu'à obtention d'une sauce sirupeuse. Rectifier l'assaisonnement. Poivrer généreusement.

### DRESSAGE

Réchauffer les filets mignons de porc dans la sauce puis le tailler en médaillon. Dresser à côté de l'écrasé et ajouter un peu de sauce.

### LE CONSEIL EN PLUS

Pour une version automnale, remplacer les filets mignons de porc par des tranches de magret de canard. Pour l'assaisonnement, remplacer la purée de poivron jaune PONTIER par la purée de potiron PONTIER associée à de la crème fraîche, du miel et des baies de Sichuan.

### WITH MASHED POTATOES

Potatoes	500g
Olive oil	8cl
Thyme, bay leaf	
Salt, pepper	

Peel and rinse the potatoes. Cook them in water with the thyme and the bay leaf. Remove the skins, mash them and beat with olive oil, then season well. Keep warm.

### TENDERLOIN GLAZED WITH YELLOW PEPPER

Pork tenderloin	2
PONTIER yellow pepper purée	300g
Honey	100g
Water	5cl
Thyme	
Olive oil	
Salt, pepper	

Season the pork tenderloins. Brown them in olive oil, then roast them in an oven preheated at 150°C (Gas 3) for around 10 minutes. Cut them in 2. Deglaze the pan with the honey and thyme, and leave to caramelize. Add water and the PONTIER yellow pepper purée. Allow to reduce until you have reached a syrup consistency. Season well. Pepper generously.

### ASSEMBLY

Reheat the pork tenderloins in the sauce and cut into medallions. Plate next to the mashed potato and add a little sauce.

### EXTRA TIP

For an autumnal version, replace the pork tenderloins with slices of duck breast. For the seasoning, replace the PONTIER yellow pepper purée with PONTIER pumpkin purée and combine with crème fraîche, honey and Sichuan pepper.

