

## **TOURNEDOS DE FILET MIGON, MARINÉ AU ROMARIN.**

### **4 personnes:**

**1 filet mignon de porc de 600 gr.**

**Pour la marinade:** mélangez dans un récipient 30 ml d'huile d'olive 15 ml de moutarde, 30 ml de miel, 2 gousses d'ail, sel, poivre.

Dans un plat ou boîte hermétique, mettez le filet mignon, 2 branches de thym, 2 branches de romarin dont vous aurez au préalable effeuillés pour en retirer les feuilles qui vont servir à parfumer la marinade.

Versez la marinade sur le porc, laissez mariner une nuit au réfrigérateur.

Le moment venu, tranchez le filet en tournedos d'1cm1/2

Puis cuire sur la plancha quelques minutes de chaque côté sachant que le porc doit être légèrement rosé.

### **Patatas bravas.**

Se sont des pommes de terre coupées en cubes d'environ 3 cm Qui sont frites dans de l'huile d'olive, avec quelques gousses d'ail Croustillantes à l'extérieure mais moelleuses à l'intérieure.

Ensuite égouttées, salée, puis encore chaudes, nappées-les généreusement d'une sauce brava, moi c'est une sauce andalouse (Brava) c'est une sauce un peu rougeâtre piquante ce qui rend Les pommes de terre, brave et courageuse d'où son nom.