



Mignon de porc rôti et compotée de carotte au citron vert

**Pour 4 personnes • Préparation 15 minutes
• Cuisson 45 minutes**

- 1 filet mignon de porc • 600 g de carottes
- 1 citron vert non traité • ½ oignon
- 1 branche de thym • 1 feuille de laurier
- 1 c. à soupe d'huile d'olive • Sel et poivre

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Épluchez les carottes et taillez-les en dés d'environ 1 cm de côté. Pelez et ciselez l'oignon. Salez et poivrez le filet sur toutes ses faces. Lavez et séchez le citron, zestez-le puis pressez-le.

Chauffez l'huile dans une cocotte et saisissez la viande à feu vif. Réduisez le feu puis ajoutez l'oignon et faites-le revenir sans le colorer. Incorporez les carottes, le thym, le laurier et la moitié du jus de citron. Couvrez puis enfournez pour 20 à 25 minutes suivant la taille du filet. **Retirez** le filet mignon de la cocotte et réservez-le au chaud. Chauffez le récipient à feu doux pour faire évaporer l'eau de cuisson des carottes. Avant de servir, parfumez-les avec le zeste et le reste de jus du citron.

Le petit plus Faites revenir dans la cocotte du gingembre râpé et quelques graines de cumin qui s'accorderont bien aux saveurs de la carotte et du citron.