**Tournedos de filet de porc sauce Leffe**

**Oignon
beurre
cassonade
fond de veau
Leffe brune
pommes de terre
crème culinaire
œufs
farine fluide
poivre et sel
noix de muscade
jambon de Parme
légumes de saison
filet de porc
beurre**

**Sauce Leffe brune.** Coupez l'oignon et faites-le revenir dans un peu de beurre. Saupoudrez-le de sucre de cassonade. Ajoutez le fond de veau et une bouteille de Leffe brune et laissez réduire encore. Passez la sauce au tamis et épaississez-la si nécessaire.

**Faire des crêpes de pommes de terre.** Mélangez dans le mixeur les pommes de terre bouillies avec la crème, les œufs et la farine. Assaisonnez avec du poivre, du sel et de la noix de muscade. Ajoutez du jambon de Parme finement haché et faites cuire les crêpes de cette pâte dans une poêle antiadhésive.

**Légumes :** choisissez des microlégumes selon la saison. Faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

Coupez des médaillons du filet de porc. Faites frire 5 minutes de chaque côté et mettez à couvert.

**Dans l'assiette** : 2 médaillons avec une cuillère de sauce. Terminez avec les légumes de saison cuits à la vapeur et une crêpe de pommes de terre.