



Filet de porc et purée de patates douces



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 filet de porc (poché)
- 1 paquet patates douces (purée)
- 1 paquet de jus de viande

Méthode de préparation

- 1.** Préparez le filet de porc comme indiqué sur l'emballage. Découpez-le en fines tranches.
- 2.** Faites chauffer la purée de patates douces et placez un trait de purée sur chaque assiette. Disposez la viande sur la purée.
- 3.** Faites chauffer la sauce et arrosez la viande.