**Filets mignons de porc en poivrade au vin cuit**

Pour 4 personnes

* 800 g de filets mignons de porc
* 50 g de beurre fondu
* 150 g de lard fumé
* 200 g de champignons de couche sel et poivre du moulin.

Pour la marinade

* 7 dl de vin rouge (gamaret ou garanoir de préférence)
* 2 cs d'huile d'olive
* 1 oignon
* 2 échalotes
* 1 gousse d'ail pressée
* 1 carotte 2 brins de persil
* 2 branches de céleri
* 2 clous de girofle, thym et laurier
* 2 douzaines de grains de poivre
* 1 zeste de citron (jaune ou vert)

Pour la sauce poivrade

* 50 g de beurre
* 30 g de farine
* 100 g de glace de viande (chez votre comestible)
* 3 dl de marinade filtrée
* 1 cs de vinaigre balsamique
* 2 douzaines de grains de poivre (noirs et blancs) grossièrement écrasés (en mignonnette)
* 2 dl de crème à 35 %
* 3 à 4 cs de vin cuit (selon concentration)

Commencez par préparer la marinade avec le vin rouge, l'huile d'olive, puis l'oignon, les échalotes, la carotte, le céleri, tous émincés le persil, le thym, le laurier, les clous de girofle, le poivre, la gousse d'ail pressée et le zeste de citron. Faites-y mariner les mignons de porc pendant 48 heures, en ayant soin de les retourner dans la marinade après 24 heures. Sortez alors la viande de la marinade et essuyez-la soigneusement à l’aide de papier absorbant. Passez la marinade. Faites un roux blond avec le beurre et 30g de farine, puis mouillez avec 3 dl de marinade et le vinaigre balsamique. Laissez épaissir en remuant au fouet. Ajoutez la glace de viande, le poivre mignonnette, la crème et le vin cuit. Salez cette sauce et laissez-la mijoter à feu doux pendant 1 heure environ, tout en remuant de temps à autre. Pendant ce temps, lavez les champignons, coupez la partie sableuse des pieds et émincez-les grossièrement. Débitez le lard en petits dés et faites-les rissoler dans une poêle en compagnie des champignons. Beurrez généreusement un plat allant au four. Placez-y la viande et poivrez-la. Glissez le plat au four préalablement chauffé à 240 degrés et laissez rôtir pendant environ 25 minutes en retournant les filets à mi-cuisson et en les salant à ce moment. Sortez ensuite les mignons de porc et réservez au chaud. Déglacez le fond de cuisson avec un peu de marinade. Incorporez ce déglaçage, les lardons et les champignons à la sauce poivrade. Rectifiez l'assaisonnement s'il y a lieu. Découpez les filets en tronçons de 3 cm d'épaisseur et reconstituez-les sur le plat de service préchauffé. Nappez-les d’un peu de sauce et servez le reste à part dans une saucière. Accompagnez ce plat de petites nouilles chinoises et du même vin que celui utilisé pour la marinade.