

Φιλετάκια χοιρινά με σάλτσα φασκόμηλο και καπνιστή κρέμα μήλου

Υλικά

- 1kg ψαρονέφρι
- 2 κ. σ. λεπτοκομμένος φρέσκος δυόσμος
- 2-3 φύλλα φρέσκο φασκόμηλο
- 50g βούτυρο
- **50g Σάλτσα Ψητού Gravy (Κωδ. 43881)**
- **80g Μαρινάτα Grill-Butter Style (Κωδ. 50643)**

Για τον πουρέ

- 150g μήλο
- 250g σελινόριζα
- 100ml γάλα
- 50g βούτυρο
- **10g Πάστα Καπνού (Κωδ. 55046)**
- 1 κ. σ. λεμόνι

Για γαρνίρισμα

- Λίγες φέτες chips μήλου

Εκτέλεση

1. Σε κατσαρολάκι μαγειρεύουμε τα υλικά του πουρέ και περνάμε από μπλέντερ να γίνει λεία κρέμα.
2. Μαρινάρουμε το ψαρονέφρι με τη μισή ποσότητα της Μαρινάτας Grill-Butter Style και μαγειρεύουμε υπό κενό στους 74°C για 80 λεπτά.
3. Κόβουμε σε κομμάτια, ρίχνουμε την υπόλοιπη Μαρινάτα και περνάμε arroser τα φιλετάκια ή ψήνουμε σε δυνατή σχάρα να καραμελώσουν εξωτερικά.
4. Σε κατσαρολάκι ετοιμάζουμε τη Σάλτσα Ψητού Gravy, την οποία αρωματίζουμε με το φασκόμηλο και το βούτυρο.
5. Σερβίρουμε σε πιάτο μία γενναία κουταλιά από την κρέμα μήλου στη βάση, το χοιρινό και περιχύνουμε τη σάλτσα. Γαρνίρουμε με chips μήλου.