# 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.**