

LA CUISINE DES ÉPICES

Mélanges d'épices créatifs & savoureux

★ Fiche recette ★

FILET MIGNON DE PORC FERMIER EN CROUTE, SAUCE AU PORTO

Plat mijoté aux saveurs douces et généreusement parfumées !

Souvent le filet mignon est cuisiné en tranches fines ou en pavés. Ici, nous vous proposons de cuisiner votre filet mignon de porc en entier et en pâte feuilletée, à la façon du « filet de bœuf Wellington ». La sauce au Porto apporte une finalité et une saveur gastronomiques et festives à cette jolie recette. Le résultat est bluffant, vraiment délicieux !! Afin que la pâte feuilletée reste ultra croustillante, nous utilisons une astuce de chef : enveloppez la viande, dans une ou plusieurs crêpes nature. Ceci permet aux ingrédients de ne pas détrempier le feuilletage afin que celui-ci reste croustillant. Les crêpes vont absorber les sucs, les jus, et rendre l'ensemble très moelleux à cœur et très croustillant à l'extérieur ! Succès garanti !!

CE QU'IL VOUS FAUT :

- ▶ 1 filet mignon de porc fermier de 500/600g
- ▶ 2 pâtes feuilletées pur beurre
- ▶ 1 jaune d'œuf
- ▶ 150 g de champignons de Paris de préférence frais
- ▶ **Épices : 1 cuil. à s. d'Épices Viande Blanches** de La Cuisine des Epices
- ▶ 1 à 2 cuil. à s. de moutarde mi-forte
- ▶ 15 à 20 cl de Porto rouge
- ▶ Fond de veau en poudre (à diluer dans 20 cl d'eau chaude)
- ▶ Sel, poivre, beurre, huile, persil frais, quelques échalotes
- ▶ Optionnel mais conseillé (cf. intro) : ingrédients pour faire des crêpes (farine, œuf, lait)

PRÉPARATION (prévoir un thermomètre-sonde de cuisson) :

I. Les crêpes (cf. introduction) : préparez de la pâte à crêpe nature et cuire 1 ou 2 crêpes nature (ou légèrement salées) qui serviront à envelopper le filet mignon.

II. Les champignons : réalisez une duxelles de champignon en hachant finement les champignons de Paris. Les faire fondre dans un peu d'huile, accompagnés de 2 ou 3 échalotes ciselées. Les laisser réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'humidité. Assaisonnez avec du sel du poivre et du persil ciselé.

III. La sauce au Porto : dans une casserole, préparez 20cl de fond de veau instantané (en suivant le mode d'emploi préconisé sur votre préparation). Dans une autre casserole, faire fondre doucement 1 ou 2 échalotes dans un peu de beurre, elles ne doivent pas caraméliser. Ajoutez 15 à 20 cl de porto. Cuire à petites bulles entre 5 et 6 minutes. Ajoutez le fond de veau chaud. Faire mijoter l'ensemble 5 min. Filtrez la sauce (ou pas...). Incorporez, en fouettant, entre 20 et 30 g de beurre très froid en cubes. Votre sauce est prête ! Réservez. Vous la réchaufferez doucement au moment du service.

IV. Le filet mignon :

1. Dans une poêle avec un peu de beurre, faire dorer très légèrement et rapidement le filet mignon de chaque côté.
2. Farcir le filet mignon : faire une fente sur toute la longueur du filet afin d'y étaler la moutarde. Mélangez les graines de moutarde avec une petite partie de la duxelles de champignons. Glissez cette farce sur la moutarde.
3. Sur un plat, déroulez 1 pâte feuilletée. Posez vos crêpes à plat au centre de la pâte feuilletée. Etalez, sur les crêpes, une petite bande fine de duxelles de champignons (longueur du filet mignon). Gardez un peu de champignons.
4. Avant de poser le filet mignon farci sur les crêpes, le saupoudrer soigneusement, dessus et dessous, d'épices Viandes Blanches + sel + poivre. Déposez votre filet sur la duxelles. Répartir qq. champignons sur le filet. Rabattre les crêpes pour couvrir le filet mignon. Rabattre la pâte feuilletée sur l'ensemble. Taillez les excédents des pâtes, humidifiez pour souder les pâtes, décidez votre pâte feuilletée. Badigeonnez l'ensemble au jaune d'œuf dilué d'une goutte d'eau.
5. Faire 2 incisions sur la longueur afin que la vapeur de la cuisson sorte de façon égale. Placez le tout au froid 1 h.

V. Cuisson : préchauffer votre four, chaleur tournante, à 200°C. Enfourner votre plat, baissez la température à 180°C. Arrêt de la cuisson lorsque la température à cœur est de 59/60°C. Sortir le plat du four car le filet va continuer de cuire quelques minutes dans sa croûte. Cette recette ne se réchauffe pas car le feuilletage va s'humidifier assez rapidement... A déguster à la sortie du four !



Credit photo : Les épices rient. Tous droits réservés - All rights reserved. Cette photographie appartient à www.lesepicesrient.fr. Elle n'est pas libre de droit et ne peut donc être reproduite ou diffusée sur aucun autre site que www.lesepicesrient.fr

LA CUISINE DES ÉPICES

Mélanges d'épices créatifs & savoureux

©La Cuisine des Epices : copie/reproduction non autorisée.

Retrouvez tous nos conseils d'utilisation sur chaque fiche produit de notre boutique : www.lacuisinedeseepices.fr

Retrouvez des
centaines de recettes
sur notre blog
www.lesepicesrient.fr

