

binôme gourmand

FILET MIGNON DE PORC EN CROÛTE



Ingrédients pour 4 personnes :

- * 1 filet mignon de porc
- * 1 pâte feuilletée du commerce
- * 2 tranches de jambon blanc
- * 100 g de gruyère râpé
- * 1 oignon
- * 1 jaune d'oeuf

Préparation :

Eplucher et émincer l'oignon, le faire revenir dans un peu de beurre dans une sauteuse. Le retirer et faire revenir le filet mignon de porc, le faire dorer sur tous les côtés et laisser mijoter à feu doux pendant 10mn puis ajouter l'oignon pendant 5mn. Saler et poivrer. J'ai placé le filet mignon sur une grille pour qu'il s'égoutte. Réserver.

Etaler la pâte feuilletée sur le plan de travail, y placer les deux tranches de jambon et le gruyère râpé. Saler et poivrer selon votre goût.

Y disposer le filet mignon ainsi que l'oignon. Replier et refermer la pâte autour de la viande. Couper la pâte si elle est trop grande et souder avec le jaune d'oeuf avec un pinceau. Il me restait de la pâte... je m'en suis servi pour faire un peu de décoration. Dorer le tout au jaune d'oeuf. Enfourner à four préchauffé à 200° et cuire pendant 45mn. Suivant le four on peut cuire un peu moins longtemps et à température un peu inférieure. Comme mon filet mignon était plutôt de petite taille j'ai cuit pendant environ 35mn et en baissant la température à 180° à mi-cuisson.

J'ai accompagné ce filet mignon en croûte avec une sauce du chef Bertrand Simon.

Ingrédients pour la sauce :

- * 30g de beurre
- * 2 échalotes
- * 50g de chanterelles
- * 50g de champignons trompettes de la mort
- * 100g de champignons de Paris
- * 1 cuillère à soupe de fond de veau déshydraté
- * 1 verre de porto (2dl)
- * 2 dl de crème liquide à 35%MG

Préparation :

Nettoyer et couper les champignons de telle sorte qu'ils soient calibrés les uns par rapport aux autres (je me suis simplifié le travail, j'ai pris une boîte de champignons émincés de 200g). Faire sauter les champignons dans 30g de beurre. Ajouter les échalotes ciselées. Faire suer. Verser le porto et laissez réduire.

Saupoudrer avec le fond de veau déshydraté et mouiller avec la crème liquide (pour ma part j'ai rallongé avec 1 verre 1/2 à moutarde d'eau pour avoir une sauce moins épaisse et j'y ai rajouté 2 cuillerées à café de moutarde mi-forte). Attendre quelques bouillons et réserver au bain-marie.