

Filet Mignon de porc en croûte



Filet mignon de porc en croûte

Salade d'hiver aux dattes

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Temps de préparation: 45 minutes environ

Temps de cuisson: 40 minutes environ

Farce

1 sachet de morilles séchées (20 g)

100 g de jambon cru (12 tranches environ)

30 g de pistaches

1 oignon moyen (80 g)

1-2 gousses d'ail

½ bouquet de persil

1 c. à c. de beurre (10 g)

1 œuf

½ pot de fromage frais Philadelphia (100 g)

Poivre, paprika, sel

1 gros filet mignon de porc (450 g environ)

Poivre, paprika

1 c. à c. de moutarde de Dijon

1 paquet de pâte feuilletée abaissée, rectangulaire (290 g)

Salade

250 g d'endives (chicorée)

150 g de scarole

2 mandarines (100 g environ)

60 g de dattes

Sauce

Un peu de moutarde

1 petite gousse d'ail pressée (au choix)

Poivre, paprika, sel

¼ de c. à c. de mélange d'herbes italien

1 pincée de sucre

1 c. à c. de sauce soja

2-3 c. à s. de vinaigre de vin rouge

3 c. à s. d'huile d'olive ou de tournesol (45 g)

PRÉPARATION

Farce: faire tremper les morilles dans de l'eau chaude et changer souvent l'eau. Hacher menu la moitié du jambon cru (réserver 6 tranches entières). Peler les pistaches et les hacher grossièrement. Bien presser les morilles et les hacher relativement fin. Hacher menu oignon et ail épluchés.

Hacher également le persil lavé, le faire étuver dans le beurre avec ail et oignon, ajouter le jambon haché et les morilles, poursuivre la cuisson 2-3 minutes, ajouter les pistaches et laisser refroidir. Batre l'œuf, en réserver un quart et ajouter les trois quarts à la farce avec le fromage frais Philadelphia, assaisonner et bien mélanger.

Préchauffer le four à 200°C. Sécher la viande avec du papier absorbant, assaisonner de poivre, paprika et d'un peu de sel, badigeonner de moutarde puis enrouler dans les tranches de jambon cru mises de côté.

Étaler la pâte, couper une bande de 2 à 3 cm dans le sens de la longueur et la réserver pour la garniture.

Répartir uniformément la farce sur la pâte en ménageant un bord de 1,5 cm environ et le badigeonner d'eau. Emballer le filet dans la pâte (rabattre en premier les bords dans le sens de la longueur), puis poser le filet, les bords repliés vers le bas, sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Découper des motifs dans la bande de pâte et les «coller» avec de l'eau sur la pâte. A la fin, dorer à l'œuf et piquer 5 ou 6 fois avec une fourchette pour que la vapeur puisse s'échapper.

Enfourner la plaque au milieu du four et faire cuire 15 minutes à 200°C, réduire ensuite à 80°C et poursuivre la cuisson pendant environ

20 minutes. Laisser reposer la viande 5 à 10 minutes avant de la couper en tranches.

Conseil: ne pas saisir le filet au préalable pour éviter qu'il ne tire trop de jus pendant la cuisson.

Salade: laver et parer endive et scarole. Laisser les feuilles d'endive entières, couper la scarole en morceaux et mettre dans un saladier ou répartir dans 4 assiettes. Eplucher les mandarines, les séparer en quartiers, enlever les peaux blanches. Ouvrir et dénoyauter les dattes, les couper en petites rondelles. Mélanger tous les ingrédients de la sauce, verser sur la salade, garnir de quartiers de mandarine et de rondelles de datte, et servir avec le filet mignon coupé en tranches.



Assaisonner la viande et la badigeonner de moutarde. Enrouler dans les tranches de jambon cru.



Répartir la farce sur la pâte et emballer le filet.

