

FILET MIGNON DE PORC EN CROÛTE SAUCE CHAMPIGNONS

Janvier 2005 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 800 g de filet mignon de porc
- ★ 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 50 g de foie gras de canard
- ★ 400 g de champignons de Paris
- ★ 1 œuf
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ 30 g de margarine ou de beurre
- ★ 20 cl de crème liquide
- ★ 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- ★ 4 brins de persil
- ★ 1 botte de cresson de fontaine
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Bol, Pinceau, Poêle, Saladier, Égouttoir

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Repos : 10 mn

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 17,00 € (soit 4,25 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à 200°C (Thermostat 6-7) durant 15 minutes. Casser l'œuf, séparer le blanc du jaune et placer ce dernier dans un bol avec une cuillère à café d'eau froide; bien mélanger. Saler et poivrer la viande, puis la badigeonner avec la moitié de la moutarde. Étaler le foie gras sur la partie supérieure. Enrouler le filet mignon ainsi préparé dans la pâte feuilletée en soudant les bords avec les doigts. Ouvrir une cheminée et la chemiser avec un rouleau de papier sulfurisé de 2 cm de haut. Badigeonner la pâte avec la préparation à l'œuf à l'aide d'un pinceau; la strier avec le dos d'un couteau et mettre à four chaud pour 45 minutes sur une plaque à pâtisserie.

Éplucher les champignons, les émincer et les faire tremper brièvement dans un saladier avec de l'eau additionnée d'une cuillère à soupe de vinaigre. Les égoutter et les faire suer à feu doux dans une poêle avec la margarine (ou le beurre), laisser évaporer l'eau rendue par les champignons, saler, poivrer en fin de cuisson, ajouter le reste de moutarde, la crème et laisser réduire de moitié en mélangeant souvent. Laisser reposer le filet 10 minutes dans le four éteint, porte ouverte. Le découper en tranches. Déposer deux tranches dans chaque assiette et entourer de champignons à la crème, parsemer de persil haché. Décorer de cresson. Servir avec des pommes de terre rissolées persillées.

Boisson :

Un Chinon rouge servi à 15°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.