



Les plats principaux

Filet mignon de porc Cross & Blackwell

Pour 4 personnes.

Ingrédients

40 centilitres de fond de veau
60 grammes de crème
200 grammes de pickles
2 filets pur de porc
4 jeunes oignons
poivre
sel

Pour le stoemp

500 grammes de pommes de terre (farineuses)
200 grammes blancs de poireau
1 oignon
1/2 cube de bouillon de poule
poignée ciboulette (ciselée)
2 noix de beurre

Méthode de préparation

Préparez d'abord un stoemp. Taillez les oignons et les poireaux finement et faites-les revenir dans un peu de beurre. Pelez les pommes de terre et taillez-les en petits dés. Ajoutez-les aux légumes. Laissez revenir le tout et assaisonnez généreusement.

Délayez le cube de bouillon dans de l'eau et versez dans les légumes jusqu'à ce qu'ils soient tout juste immergés. Égouttez les pommes de terre dès qu'elles sont cuites puis laissez-les sécher un peu sur le feu. Ensuite, écrasez-les à la fourchette ou au presse-purée. Rectifiez éventuellement l'assaisonnement avec du sel et du poivre, ajoutez une noix de beurre et la ciboulette ciselée.

Pour la sauce, laissez réduire le fond de veau de moitié puis encore un peu, mais avec la crème. Attendez que le mélange ait la consistance d'une sauce et ajoutez les pickles. Vous trouvez que la sauce n'est pas assez acide ? Alors ajoutez-y un vinaigre de votre choix.

Assaisonnez généreusement les filets de porc et dorez-les dans l'huile d'olive. Ensuite, ajoutez une noix de beurre et poursuivez la cuisson au four à 180°C pendant 6 minutes.

Emballez la viande dans de l'aluminium et laissez reposer un moment. Pendant ce temps, grillez les oignons cébettes. Vous pouvez ajouter un peu de beurre de cuisson dans la sauce pour lui donner davantage de profondeur.

Coupez les filets en tranches, faites des quenelles de purée et garnissez avec l'oignon vert et la sauce.

Ustensiles de cuisine

Four

