



Les plats principaux

Filet pur de porc farci au brie et au miel avec des étoiles de pommes de terre et des carottes étuvées

Pour 4 personnes.

Ingrédients

150 grammes de tranches de bacon (salé)
800 grammes filets pur de porc
1 pomme (en tranches)
1 oignon (ciselé)
6 carottes
1 bouquet de thym
30 grammes de pistaches (hachées gros)
1 cuillère à soupe d'amidon de maïs
1 cuillère à café de moutarde
2 cuillères à soupe de miel
1 cuillère à soupe de sucre
30 grammes de raisins
200 grammes de brie
beurre
poivre
sel

Pour les étoiles

800 grammes de pommes de terre (farineuses)
50 grammes d'amandes effilées
2 jeunes oignons (hachés fin)
2 œufs
beurre

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Épluchez les pommes de terre, coupezles en deux et cuisez-les dans de l'eau légèrement salée. Nettoyez les carottes et coupez-les en tronçons obliques. Faites revenir l'oignon dans du beurre. Ajoutez les carottes et laissez un peu étuver. Salez et poivrez. Ajoutez suffisamment d'eau pour que les carottes soient juste couvertes. Ajoutez le sucre et la moutarde et faites cuire à feu doux.

Coupez les filets de porc aux 2/3 dans la longueur et ouvrez-les. Salez et poivrez l'intérieur. Enlevez les feuilles des brins de thym et saupoudrezles sur la viande. Coupez le brie en longues tranches et garnissez-en la viande. Répartissez dessus les tranches de pomme et les raisins et enfin saupoudrez avec les pistaches. Refermez la viande et enveloppez-la avec les tranches de lard. Fixez éventuellement avec de la ficelle de cuisine.

Rôtissez les filets de porc tout autour dans du beurre. Déposez-les ensuite dans un plat à four graissé, aspergez avec le miel et enfournez 15 minutes.

Égouttez les pommes de terre, laissez-les bien évaporer et réduisez-les en purée. Incorporez à celle-ci une noix de beurre, le jeune oignon et 1 oeuf. Placez un moule en étoile sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et déposez-y une couche de purée. Libérez la forme prudemment. Répétez cela jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de purée. Badigeonnez les étoiles avec le reste de l'oeuf battu et saupoudrez-les avec les amandes effilées. Enfournez 20 minutes.

Retirez les filets du four, couvrez-les d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 minutes. Mélangez la fécule de maïs dans un peu d'eau et incorporez-la aux carottes. Coupez la viande en belles tranches et servez avec les carottes et les étoiles de pommes de terre.

Ustensiles de cuisine

Four

La ficelle de cuisine

Un moule en étoile

