

Filet mignon de porc chemisé au bacon rôti, mousseline de patates douces, romarin, chou de Bruxelles, demi-glace cidre canneberges

Recette pour 4 personnes

Description

Filet de porc bardé de bacon, puis rôti, servi sur une purée lisse de patates douce aromatisée au romarin et servi avec une réduction de cidre et canneberges séchées.

L'astuce du chef

Le porc est une viande qui s'agence très bien avec les fruits. Vous pourriez remplacer les canneberges séchées par des abricots ou des cerises séchés.

Ingrédients

Pour les filets de porc, réduction de cidre aux canneberges

- 600 Gr Filet de porc
- 20 Gr Canneberges séchées
- 2 Unité(s) Échalote
- 125 Ml Cidre de pomme
- 125 Ml Demi-glace de veau
- 8 Tranche(s) Bacon

Pour la mousseline de patates douces

- 600 Gr Patates douces
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 2 Branche(s) Romarin

Pétale de chou de Bruxelles

- 10 Unité(s) Choux de bruxelles
- 100 Ml Eau
- 1 Cuil. à soupe Beurre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Pelez et coupez en petits dés les patates douces. Émincez l'oignon rouge. Ciselez finement l'échalote. Coupez les filets de porc en portions de 150g.

Lavez les choux de Bruxelles, défaire les premières feuilles délicatement, les garder dans l'eau glacée.

Préparation des patates douces au romarin

Dans une grande casserole, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir l'oignon rouge. Laissez bien caraméliser puis ajoutez les dés de patates douces. Assaisonnez de sel et de poivre et couvrez

d'eau froide et ajoutez les branches de romarin. Portez à ébullition puis réduisez l'intensité du feu. Laissez mijoter pendant 15 à 20 minutes. Jusqu'à ce que les patates douces soient tendres. Égouttez en prenant soin de conserver un peu de jus de cuisson et retirez les branches de romarin. Dans la cuve d'un robot culinaire, déposez les patates douces et mixez-les pour créer une purée très lisse. Ajoutez quelques noix de beurre et un peu de jus de cuisson pour ajuster la texture. Rectifiez l'assaisonnement.

Préparation des filets de porc, réduction de cidre aux canneberges

Salez et poivrez les filets de porc, tendre une feuille de saran wrap sur la table, étendre côte à côte avec une légère superposition, les tranches de bacon.

Déposez le filet de porc à la base, puis roulez-le dans les tranches de bacon. Dans une poêle, versez un filet d'huile et saisissez les filets de porc barés de bacon, en commençant là où la jointure du bacon fini. Cela aidera à bien fixer le bacon sur le filet de porc.

Ils doivent être bien colorés des deux côtés. Terminez la cuisson au four pendant 10 à 15 minutes. Au moment de servir, tranchez le filet de porc. Dans la poêle ayant servi pour la cuisson des filets de porc, faites suer l'échalote et déglacez au cidre de pomme. Ajoutez les canneberges séchées, laissez réduire de moitié puis ajoutez la demi-glace.

Laissez cuire quelques minutes, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Pétales de chou de Bruxelles

Rassemblez les pétales de chou de Bruxelles dans un récipient allant aux micro-ondes. Assaisonnez de sel, ajoutez l'eau.

Juste au moment de servir, passez le tout aux micro-ondes durant 30 secondes à une minute.

Cela permettra de réchauffer les pétales tout en les glaçants avec le beurre.

Dressage

Dressez la purée à l'emporte-pièce et déposez le filet de porc sur le dessus et agrémentez le tout d'un filet de réduction de cidre aux canneberges séchées.

Déposez joliment ici et là les pétales de chou de Bruxelles.

Bon appétit!