



FILET MIGNON DE PORC EN CROÛTE DE FRUITS SECS

Ingrédients

- Filet mignon
- Chanterelles
- Bière
- Noisettes
- Amandes
- Fruits secs
- 2 Echalotes
- 1 oignon
- Huile
- Beurre
- Persil
- Sel
- Poivre
- Farine
- Oeuf

Préparation

Emincer les échalotes, les oignons et le persil.

Faire revenir une partie des échalotes dans une noix de beurre et y ajouter les champignons, assaisonner avec du sel et du poivre.

Dans une casserole avec de l'huile bien chaude, saisir le filet mignon. Une fois bien saisi, le sortir et réserver.

Utiliser la même casserole dans laquelle a été saisie la viande et y faire revenir des carottes, du céleri, du poireau, des oignons et l'échalote pour faire la garniture aromatique.

Déglacer avec de la bière.

Remettre le filet mignon dans la casserole avec la garniture et laisser cuire à couvert.

Dans une poêle, faire revenir les champignons et ajouter le persil et assaisonner.

Sortir le filet, réserver.

Passer au tamis la garniture et récolter le jus.

Faire réduire la sauce et assaisonner avec du sel et du poivre, puis monter la sauce avec un peu de beurre.

Pour la panure, torréfier les noisettes, amandes et fruits secs au four 10 minutes à 180 degré et mixer.

Couper le filet en gros morceaux, les fariner, tremper dans l'oeuf et la panure.

Saisir le tout dans une poêle avec du beurre et faire colorer.



Dressage

Couper des tranches de filet mignon, et déposer dans une assiette, ajouter les champignons et décorer avec quelques fruits secs.

Accord au met

La Mandragore, Brasserie BFM, Saignelégier