



# FILET MIGNON DE PORC RÔTI, POMME DE TERRE ET JAMBON CRU

## POUR 6 PERSONNES

**PRÉPARATION :** 1 HEURE 30

**CUISSON :** 1 HEURE

### INGRÉDIENTS

1 filet mignon de porc  
2 tranches de jambon cru  
3 pommes de terre agria  
200 g de gros sel  
10 pommes de terre BF15  
Beurre clarifié (voir p.66)  
6 échalotes  
50 g de beurre  
300 g de vin rouge  
1 botte de ciboulette  
½ de botte de cerfeuil  
¼ de botte de persil plat  
20 g d'huile de noisette

### Pour le jus de cochon

500 g de poitrine et de travers de porc  
100 g d'échalotes  
50 g d'oignons  
50 g de céleri branche  
100 g de carottes  
1 bouquet garni  
100 g de beurre  
1 l d'eau ou de fond brun de veau  
10 cl de vin rouge ou de porto  
Poivre en grains

### USTENSILES

Batte  
6 cercles de 10 cm de diamètre



**1** ▶ Ficelez le filet mignon comme un rôti.



**2** ▶ Faites-le colorer dans une sauteuse sur toutes ses faces, puis terminez la cuisson au four durant 12 min dans un four préchauffé à 180°C (th. 6).

**3** ▶ Confectionnez un jus de cochon rôti (voir pas à pas du jus de veau p. 50) et additionnez-le d'une fine brunoise (petits dés) de jambon cru une fois le fond réduit à demi-glace. Réservez.



**4** ▶ Préparation des pommes de terre tapées : faites cuire les pommes de terre agria au four à 180°C (th. 6) sur un lit de gros sel pendant 1 h. Épluchez-les, puis aplatissez la pulpe entre 2 feuilles de papier sulfurisé en la tapant avec une batte (ou un rouleau à pâtisserie) sur 1,5 cm d'épaisseur. Détaillez 6 cercles de 10 cm de diamètre et replacez-les individuellement entre 2 petits papiers sulfurisés, préalablement huilés à l'huile d'olive.

**5** ▶ Confection des galettes de pomme de terre Anna : lavez et épluchez les BF15 sans les rincer, puis taillez-les en fines rondelles bien régulières et disposez-les en rosace dans les cercles de 10 cm de diamètre posés sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Badigeonnez de beurre clarifié et faites cuire au four préchauffé à 160°C (th. 5), le temps suffisant pour obtenir une légère coloration.



**6** ▶ Préparation des échalotes : faites suer les échalotes finement émincées au beurre, déglacez avec le vin puis faites-les confire. Terminez en liant avec le jus de cochon. Faites réduire de nouveau si besoin.



**7** ▶ Dressage : coupez le filet mignon en fines tranches. Faites colorer les disques de pommes de terre tapées dans une poêle antiadhésive sans retirer les papiers.



**8** ▶ Montez les éléments en cercle au milieu de l'assiette en commençant par la pomme de terre tapée, ajoutez un peu d'échalotes confites au vin rouge, quelques rondelles de mignon de porc en rosace, puis terminez avec la pomme Anna. Surmontez le tout d'un petit mesclun d'herbes (ciboulette taillée en bâtonnets de 5 cm, cerfeuil, persil plat) assaisonné d'huile de noisette. Saucez tout autour avec le jus de cochon à la brunoise de jambon.