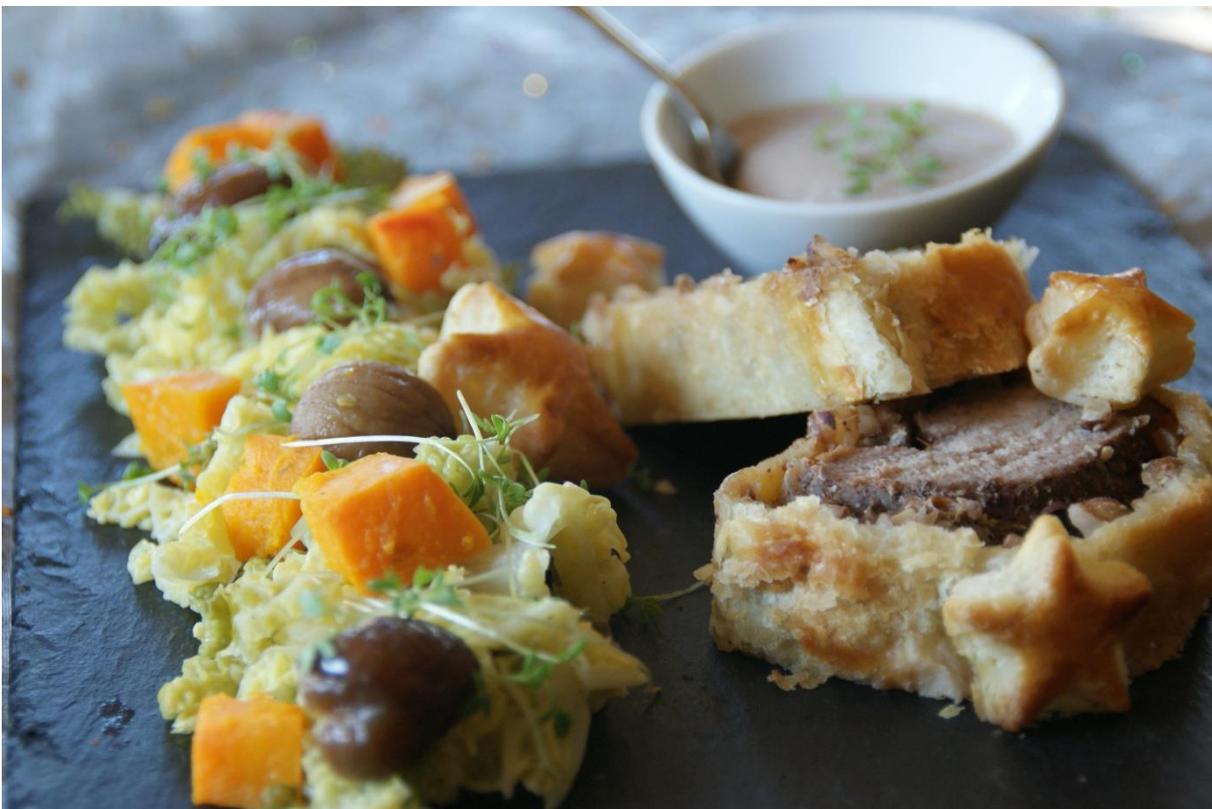


Filet mignon en croute,

Poêlée de légumes d'hiver,

sauce forestière aux airs de fête.

Quand le filet mignon se pare d'une délicate pâte feuilletée maison, il cuit à l'étouffée, entouré d'épices et de fruits secs et conserve tout son moelleux. Quelques légumes qui cuisent au-dessus d'une onctueuse sauce aux champignons, et c'est Noël !



Ingrédients pour 5 personnes :

Pour le filet mignon en croute

1 filet mignon de porc ou de veau
Epices (cannelle, 4 épices)
60g de noix et noisettes + 1 c à café de poivre Sichuan.
1 pâte feuilletée Thermomix avec 200g de beurre, 200g de farine et 90g d'eau

Garniture

1 varoma de choux frisé émincé finement.
300 g de potimarron

1 bocal de marrons au naturel
Champignons de Paris ou des bois.

Sauce :

2 échalotes
200g de champignons frais
100g de Porto
400g d'eau
1 cube de bouillon de volaille
100g de crème liquide
50g de mousse de canard ou foie gras.

On pourra commencer la recette bien en amont par l'assaisonnement en sel du filet mignon quelques heures avant son « emballage » pour qu'il ne suinte pas dans la pâte.

La sauce :

Mettre 2 échalotes et les champignons dans le bol de Mister t et **hacher 5 sec vit 5.**

Ajouter 1 filet d'huile d'olive et **faire suer 5 mn à varoma vit 1.**

Pendant ce temps, préparer les légumes.

Les légumes : *L'important sera la juste cuisson des légumes. Ils cuiront au-dessus de la sauce. Commencer par le chou (30 mn au total).*

Mettre le chou dans le varoma et préparer les cubes de potimarron sur le plateau vapeur (10mn départ à chaud pour qu'il reste un peu ferme ou 7mn + temps de repos 15 mn)

A l'arrêt de la minuterie, ajouter le Porto, l'eau et le cube de volaille. Poser le varoma contenant le chou et programmer **23mn à varoma vit 1.**

A l'arrêt de la minuterie, ajouter le plateau de potimarron et **cuire 7 mn à varoma vit 1.**

Une fois la cuisson des légumes terminée, retirer le varoma et ajouter la crème et le fleuron de canard au contenu du bol. Mixer finement la sauce 30 sec vit 9. Rectifier l'assaisonnement.

Le filet mignon en croute :

Etaler la pâte feuilletée en un grand rectangle de 30 sur 40 cm environ.

Dans le bol de Mister T, Peser noix, noisettes et 1 c à café de poivre Sichuan, hacher grossièrement 1 à 2 sec vit 6 et réserver.

Replier la « queue » du filet mignon pour une épaisseur homogène.

Epicer généreusement le filet mignon préalablement salé (voir le début de la recette).

Le badigeonner de miel sur une première face, faire adhérer la moitié du mélange de noix et noisettes puis déposer cette face contre la pâte feuilletés.

Badigeonner de miel et faites de même pour la deuxième face.

Emballer soigneusement le filet mignon de pâte feuilletée, comme un paquet cadeau, en utilisant de l'eau pour coller.

Badigeonner le filet mignon ainsi que le reste de pâte feuilletée avec un jaune d'œuf légèrement dilué.

Découper des étoiles dans le reste de pâte. Décorer le filet mignon de quelques étoiles et disposer le reste à côté du filet mignon (Elles serviront à la déco des assiettes)

Réserver au FRAIS et cuire au dernier moment.



Au moment du repas :

H -1h : Préchauffer le four à 200°

H - 45 mn : Enfourner le filet mignon et les étoiles + Mettre à cuire les légumes *
(programmer 30mn de cuisson pour le filet mignon et un minuteur à 20mn pour les étoiles qu'il faudra retirer du four et réserver)

Si la pâte semble trop colorer, baisser le four à 180°

La cuisson de la viande finira dans le four éteint et entre-ouvert.

(Compter 15mn de plus environ)

***Les légumes :** L'idéale est de préparer le fond de sauce (réduction d'échalotes et champignons) + eau, Porto et bouillon volaille à l'avance et de mettre en cuisson les légumes au même moment que la viande. Comme ça les légumes sont juste cuits, et délicieux.

Un fois les légumes cuits :

- Transvaser les dés de potimarron dans un plat et les assaisonner d'huile de noisette et de sel.

- Transvaser le chou dans un autre plat et l'assaisonner de beurre frais et de sel.

- Poêler vite fait les marrons dans un peu d'huile d'olive et de sel.

La sauce : Ajouter la crème et le fleuron de canard au contenu du bol et mixer 30 sec vit 9 pour une sauce bien onctueuse. Rectifier l'assaisonnement.

Dresser à votre convenance.