

Filet mignon de « Porc d'Ici » en croûte



Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 35 min

Ingrédients

- 1 filet mignon de « Porc d'Ici » d'environ 700 g
- 4 cuill. à café de Moutarde Fribourgeoise gros grains
- 12 tranches de lard fumé « Porc d'Ici »
- 20 g de persil haché
- 1 pâte feuilletée « maison » préparée la veille (recette ci-dessous)
- 1 jaune d'œuf
- huile de colza HOLL
- sel et poivre

Préparation

Saisir de tous côtés le filet mignon de « Porc d'Ici » dans une poêle chaude avec un peu d'huile de colza HOLL, saler et poivrer puis le laisser refroidir sur une grille.

Préchauffer le four à 200° C.

Etaler la pâte et poser au centre les tranches de lard côte à côte puis tartiner avec 2 cuill. à café de Moutarde Fribourgeoise gros grains toute la surface du lard.

Essuyer le filet mignon avec du papier absorbant pour en enlever l'humidité et le déposer sur la couche de moutarde.

Recouvrir le filet mignon avec l'autre moitié de la Moutarde Fribourgeoise et le persil haché puis replier le lard autour du filet mignon.

Refermer la pâte en pressant bien pour le sceller de tous les côtés et le retourner afin d'avoir la pliure au-dessous.

Badigeonner la pâte au jaune d'œuf (vous pouvez y ajouter des dessins au couteau, des motifs en pâtes etc.).

Enfourner pour 35 min environ.

Conseils !

- Sortir le filet mignon en croûte du four et laissez reposer 10 min avant de servir.
- Une sauce à la Moutarde Fribourgeoise gros grains ou miel sera un accompagnement gagnant.

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation environ 30 min

Ingrédients

- 250 g de farine
- 0.75 cuill. à café de sel
- 100 g de beurre froid pour la première opération
- 1.25 dl d'eau froide
- 100 g de beurre froid pour la seconde opération (en tranches)

Préparation

Mélanger la farine et le sel dans un grand bol. Couper le beurre en morceaux, ajouter, travailler à la main jusqu'à consistance uniformément grumeleuse ou remuer environ 5 min avec le batteur du robot de cuisine à vitesse lente.

Ajouter l'eau, mélanger en pâte humide sans pétrir.

Déposer la pâte sur le plan de travail bien fariné, saupoudrer d'un peu de farine, abaisser en un carré d'environ 25 cm.

Couper le beurre en 8 tranches de même épaisseur, les disposer en carré au centre de la pâte.

Rabattre les coins de la pâte sur le beurre de sorte que les bords se touchent.

Aplatir un peu la pâte au rouleau dans les deux sens afin de répartir un peu le beurre.

Saupoudrer la pâte de farine.

1er tour : abaisser la pâte en un rectangle (environ 35 × 50 cm) en veillant à ce que les longs côtés se trouvent en haut et en bas. Enlever délicatement l'excédent de farine au pinceau.

Rabattre un petit côté vers le centre.

Rabattre le deuxième petit côté vers le centre de sorte que les bords se touchent au milieu.

Enlever délicatement l'excédent de farine au pinceau.

Ramener le côté droit de la pâte sur le côté gauche, envelopper dans du film alimentaire, mettre environ 1 heure au frais.

2e et 3e tours : déballer la pâte, la déposer sur le plan de travail bien fariné, abaisser à nouveau en un rectangle (environ 35 × 50 cm). Enlever l'excédent de farine. Rabattre à nouveau les deux petits côtés vers le centre de sorte que les bords se touchent au milieu.

Enlever l'excédent de farine. Ramener le côté droit de la pâte sur le côté gauche. Abaisser à nouveau et rabattre la pâte de la même façon, puis envelopper dans du film alimentaire, mettre environ 1 heure au frais.

4e tour : déballer la pâte, la déposer sur le plan de travail bien fariné. Abaisser la pâte en un long rectangle de 30 × 70 cm, la plier comme décrit ci-dessus, envelopper dans du film alimentaire, mettre environ 1 heure au frais.

Abaisser la pâte, l'utiliser à sa guise selon la longueur et épaisseur du filet mignon.

Conseils !

- Vous pouvez congeler la pâte feuilletée par portion et bien emballée dans un sachet de congélation.