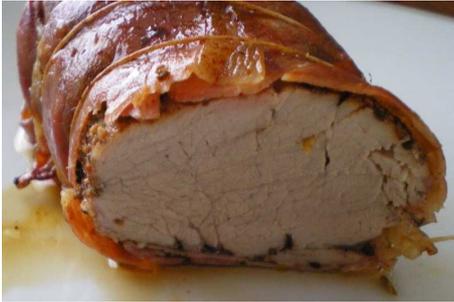




Filets mignons en croûte d'épices



Ingrédients (6 personnes):

2 filets mignons de porc (environ 1,2 kg)
6 fines tranches de poitrine fumée (moi je n'en avais pas j'ai donc utilisé du jambon cru coupé très fin)
2 cuillerée à café de poivre mélangés
1 cuillerée à café de poivre de Sechouan
½ cuillerée à café de graines de coriandre (je n'en ai pas mis, je n'en avais pas)
½ cuillerée à café de graines de cumin
½ cuillerée à café de piment d'Espelette
4 cuillerée à soupe de Porto
2 cuillerée à soupe d'huile d'olive
Fleur de sel

Recette

Faites revenir les épices à sec dans une poêle anti-adhérente bien chaude (si vous avais du piment d'Espelette déjà en poudre ne le mettez pas sinon il va bruler). Broyez-les grossièrement soit dans un mortier, soit au mixeur actionné par à coups. Mélangez-y 2 pincées de fleur de sel.

Préchauffez le four th 7 (210°). Huilez les filets mignons. Roulez-les dans les épices. Formez un long rôti en les entourant de tranches de poitrine fumée (sans les serrer). Maintenez-les à l'aide de quelques tours de ficelle de cuisine. Déposez dans la lèche-frite du four et enfournez 35 min. Au bout de 15 min, versez 2 cuil. à soupe de Porto dans la lèche-frite et arrosez les filets mignons de leur jus.

Au terme de la cuisson, réservez les filets mignons au chaud sur le plat de service, couverts de papier d'aluminium. Versez 3 cuil. à soupe d'eau puis le reste de porto dans le jus. Faites bouillir et réduire 2 ou 3 min en grattant les sucs. Servez ce jus en saucière avec les filets.

En accompagnement, vous pouvez servir avec des pâtes (tagliatelles par exemple) nous nous l'avons dégusté avec des brocolis à la vapeur (j'ai de la chance d'avoir une famille qui aime tous les légumes).

