

# Filet de porc, pistou de menthe et pistache, céleri-rave glacé au thym, tombée d'épinard au beurre |

Recette pour 4 personnes



## Description

Deux beaux morceaux de filet mignon de porc, accompagné de légumes glacés. La verdure apportée par les épinards sera réhaussé par un pistou.

## L'astuce du chef

Surveillez attentivement le glaçage du céleri-rave.

## Ingrédients

### Pistou

- 30 Gr Menthe
- 50 Gr Parmesan râpé
- 25 Gr Pistaches
- 75 Ml Huile d'olive
- 25 Gr Crème 35% à cuisson
- 2 Gousse(s) Ail haché
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Garnitures Céleri et Épinard

- 300 Gr Céleri-rave
- 250 Ml Eau
- 1 Cuil. à soupe Beurre
- 1 Cuil. à thé Sucre
- 1 Branche(s) Thym
- 100 Gr Bébés épinards
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Filet mignon de porc

- 600 Gr Filet de porc
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Branche(s) Thym

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

## **Préparation**

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

### Mise en place

Parez les filets de porc si nécessaire.

Épluchez et détaillez le céleri en grosses frites (bâtonnets)

Lavez les feuilles d'épinards si nécessaire.

Épluchez et hachez l'ail finement

### Garnitures

#### **Céleri-rave**

Dans une russe (casserole), déposez tous les ingrédients (eau, sucre, beurre, thym). Déposez dessus au contact de l'eau, un disque de papier cuisson au diamètre de la casserole. Au centre de ce disque de papier, faite un trou de 1 cm de diamètre (cheminée). Cela permettra à la vapeur de s'échapper.

Laissez cuire sur un feu doux, toute l'eau va être absorbé, les bâtonnets de céleri vont prendre un visuel brillant (glacé), assurez-vous de la cuisson, ajoutez sel et poivre.

#### **Épinards**

Dans une grande poêle chaude, ajoutez de cuillère de beurre et un filet d'huile, faites revenir les épinards, ajoutez sel et poivre. Une fois bien tombés, les réserver au chaud.

### Pistou

Placez tous les ingrédients dans un mélangeur (blender), réduisez le. tout en purée, assurez-vous d'une belle consistance. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

### Filet mignon de porc

Salez et poivrez les filets. Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, saisissez les filets de tous les côtés. Ajoutez deux gousses d'ail coupées en deux avec la peau et une branche de thym.

Réservez-les sur une plaque de cuisson avec du papier parchemin.

*(Vous pouvez aussi réaliser la même cuisson sous-vide avec le thym et l'ail. Température de 63°C 1h15 minimum. Il ne vous restera qu'a le saisir dans une poêle chaude avant de le servir).*

*(Soit à la poêle soit au thermocirculateur (sous-vide) vous pouvez cuire ou saisir le filet sur un BBQ ou une Plancha).*

### Montage de l'assiette

Dans une assiette, placez un joli tapis d'épinards au centre, déposez dessus deux morceaux de filet de porc.

Déposez tout autour les frites de céleri glacées, ajoutez la sauce pistou délicatement.

**Bon appétit!**