

Filet de porc rôti du Québec, mousseline de patates douces au romarin, sauce cidre et canneberges |

Recette pour 4 personnes

Description

Filet de porc rôti, servi sur une purée lisse de patates douce aromatisée au romarin et servi avec une réduction de cidre et canneberges séchées.

L'astuce du chef

Le porc est une viande qui s'agence très bien avec les fruits. Vous pourriez remplacer les canneberges séchées par des abricots ou des cerises séchés.

Ingrédients

Pour les filets de porc, réduction de cidre aux canneberges

- 600 Gr Filet de porc
- 25 Gr Canneberges séchées
- 100 Gr Échalote
- 125 Ml Cidre de pomme
- 125 Ml Demi-glace de veau
- 4 Tranche(s) Bacon
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Pour la mousseline de patates douces

- 500 Gr Patates douces
- 150 Gr Oignon rouge
- 2 Branche(s) Romarin
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four à 400 F°**

Mise en place

Pelez et coupez en petits dés les patates douces. Émincez l'oignon rouge. Ciselez finement l'échalote. Coupez les filets de porc en portions de 150 gr

Préparation des patates douces au romarin

Dans une grande casserole, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir l'oignon rouge. Laissez bien caraméliser puis ajoutez les dés de patates douces. Assaisonnez de sel et de poivre et couvrez d'eau froide et ajoutez les branches de romarin. Portez à ébullition puis réduisez l'intensité du feu. Laissez mijoter pendant 15 à 20 minutes. Jusqu'à ce que les patates douces soient tendres. Égouttez en prenant soin de conserver un peu de jus de cuisson et retirez les branches de romarin. Dans la

cuve d'un robot culinaire, déposez les patates douces et mixez-les pour créer une purée très lisse. Ajoutez quelques noix de beurre et un peu de jus de cuisson pour ajuster la texture. Rectifiez l'assaisonnement.

Préparation des filets de porc, réduction de cidre aux canneberges

Salez et poivrez les filets de porc, dans une poêle, versez un filet d'huile, une fois bien chaud, saisissez les filets de porc.

Ils doivent être bien colorés des deux côtés. Terminez la cuisson au four pendant 10 à 15 minutes. Au moment de servir, tranchez le filet de porc.

Dans la poêle ayant servi pour la cuisson des filets de porc, faites suer l'échalote et déglacez au cidre de pomme. Ajoutez les canneberges séchées, laissez réduire de moitié puis ajoutez la demi-glace.

Laissez cuire quelques minutes, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Dressage

Dressez la purée à l'emporte-pièce et déposez le filet de porc sur le dessus et agrémentez le tout d'un filet de réduction de cidre aux canneberges séchées.

Bon appétit!