

# Filet mignon de porc du Québec, beurre au raifort citron et basilic, polenta aux champignons et persil frais |

Recette pour 4 personnes



## Description

Deux beaux morceaux de filet mignon de porc, avec une belle tranche de beurre au raifort citron et basilic citronné. Le tout accompagné d'une polenta et de ses champignons sautés et persillés.

## L'astuce du chef

Vous pouvez accommoder votre beurre avec n'importe quelle herbe ou épice. Attention de ne pas trop assécher votre polenta, laissez-lui un peu de souplesse.

## Ingrédients

### Polenta

- 100 Gr Polenta
- 600 Ml Bouillon de légumes
- 25 Gr Fromage mascarpone
- 125 Gr Champignons de paris
- 75 Gr Champignon portobello
- 25 Gr Parmesan
- 4 Branche(s) Persil
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Filet mignon de porc

- 600 Gr Filet de porc
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Branche(s) Thym
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Beurre au raifort citron et basilic

- 100 Gr Beurre pommade
- 3 Gr Raifort
- 0.50 Unité(s) Citron
- 1 Branche(s) Basilic
- 3 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 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. Faites chauffer votre bouillon de légumes. Nettoyez vos champignons. Râpez votre parmesan. Effeuillez le basilic et le persil. Faites vos zestes et récupérez le jus de citron. Râpez le raifort.

### Polenta aux champignons

Faites sauter les champignons dans une poêle avec de l'huile de canola et une noisette de beurre. Au dernier moment, ajoutez le persil dans vos champignons. Une fois cuits, débarrassez-les sur du papier absorbant, réservez-les sur une assiette. Dans une casserole, portez à ébullition le bouillon de légumes. Versez la semoule en pluie en fouettant et cuire pendant 13 à 15 min en remuant régulièrement. Ajoutez le mascarpone et le parmesan râpé, moulez votre polenta dans une vaisselle de 1 pouce d'épaisseur.

Au moment de servir, détaillez la polenta à l'emporte-pièce et saisissez-la dans le beurre de chaque bord. Réchauffez vos champignons et déposez-les sur la polenta dans l'assiette.

### Beurre au raifort et citron basilic

Laissez votre beurre la veille sur la table de la cuisine. Une fois votre beurre ramolli, mettez-le dans un bol, mélangez-le avec le jus de citron les zests et le raifort. Ajoutez votre basilic ciselé au dernier moment. Vérifiez l'assaisonnement. Placez le beurre en pommade dans un moule de votre choix, que vous aurez au préalable chemisé d'un film alimentaire. Placez-le 30 minutes dans un frigo, le beurre va se solidifier et vous n'aurez aucun problème à le démouler et le couper, à l'aide d'une lame de couteau que vous aurez passée sous l'eau chaude au préalable, de manière à faire une tranche propre.

### 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.

### Montage de l'assiette

Placez deux morceaux de filet de porc dans l'assiette, un demi cercle de polenta posé sur le côté et le deuxième, perpendiculaire au premier. Déposez un joli morceau de beurre parfumé sur la viande, finalisez avec une grosse cuillère de champignons en partie sur la polenta. Déposez quelques belles feuilles de verdure ici et là.

**Bon appétit!**