



FILET MIGNON, MIEL, RHUBARBE, ROMARIN

Temps de préparation :
environ 6 à 7 heures

Cuisson du pâté : 1h à 1h30
Repos : 1 nuit

Conservation : 7 jours

Allergènes :
gluten, oeuf, sulfite, lait

Ingrédients :

1kg de pâte à pâté
1L de gelée de cochon
150g de fondue d'oignons
750g de filet mignon de
cochon
750g de poitrine de cochon
découennée et désossée
150g de crème liquide
500g de rhubarbe
miel
beurre
10g de romarin en poudre
sel
poivre noir
muscade en poudre
romarin
vin blanc

La Veille :

Rhubarbe rôtie au miel :

- Éplucher la rhubarbe pour retirer les plus grosses fibres,
- couper en tronçons de 5 cm environ,
- mélanger avec du miel,
- placer les tronçons dans un plat, sans les superposer,
- enfourner dans un four préchauffé à 150°C pendant 40 minutes,
- mélanger avec délicatesse, de façon régulière, pendant la cuisson,
- laisser refroidir,
- couvrir et réserver au frais.

Filet mignon de cochon :

- Si besoin, parer (retirer les nerfs, les veines, et le gras du filet mignon),
- couper des cubes de 2cm par 2cm environ,
- mariner la viande avec 12g de sel, 2g de poivre, 1 pincée de muscade, 25g de vin,
- filmer au contact pour éviter que la viande ne s'oxyde,
- réserver au frais.

FILET MIGNON, MIEL, RHUBARBE, ROMARIN

Haché de poitrine de cochon :

- Couper des gros cubes de poitrine de cochon (pour hacher le lendemain),
- mariner la viande avec 12g de sel, 2g de poivre, 1 pincée de muscade, 25g de vin,
- filmer au contact pour éviter que la viande ne s'oxyde,
- réserver au frais.

Le Jour J :

Farce :

- Hacher la poitrine de cochon,
- ajouter les cubes de filet mignon, la fondue d'oignons, la crème liquide, et le romarin,
- mélanger le tout pour faire ressortir le collagène de la viande,
- réserver au frais.

Montage du pâté-(en)-croûte :

- Beurrer généreusement le moule,
- étaler la pâte sur 4mm d'épaisseur et préparer un fond, deux côtés et un chapeau,
- foncer le moule en soudant les parties avec de l'eau,
- masquer et remplir de farce jusqu'à la moitié (en tassant bien pour éviter les bulles d'air),
- déposer la rhubarbe rôtie au miel sur la farce,
- ajouter le reste de farce,
- fermer le pâté avec le chapeau,
- dorer avec un mélange de jaune d'œuf et 10% d'eau,
- chiqueter à l'aide d'une pince ou d'un couteau,
- décorer à votre convenance (décor en pâte ou au couteau),
- si la pâte est molle, ne pas hésiter à conserver le pâté-(en)-croûte une heure au réfrigérateur pour s'assurer que la pâte soit bien froide lors de l'enfournement, et ne s'affaisse pas.

FILET MIGNON, MIEL, RHUBARBE, ROMARIN

Cuisson :

- Enfourner dans un four préchauffé à 220°C pendant 20 minutes,
- réduire la température à 200°C pour 15 minutes,
- réduire à 165°C jusqu'à obtenir une température 65°C à cœur (avec une sonde).

À la sortie du four :

- Couler la gelée par les cheminées à plusieurs reprises,
- laisser refroidir quelques heures avant de le mettre au réfrigérateur pour une nuit.

Le Lendemain :

- Couler le reste de la gelée jusqu'à hauteur,
- laisser bien refroidir au réfrigérateur.

Pour le démouler :

Avec un chalumeau ou 3 minutes dans un four à 150°C.

Conseil de dégustation : Il sera encore meilleur 1 ou 2 jours après la cuisson ! Patience...

Vous pouvez le consommer jusqu'à 7 jours à partir du jour de cuisson. Plus vous patientez, plus la farce est goûteuse... Bonne dégustation !

LE CONSEIL DE MATHIEU (DYONISOS - Paris 14e)
Courtier en vins et spiritueux



Pour sublimer ce pâté-(en)-croûte, optez pour un Chardonnay du Sud, comme le Pays d'Oc, dont les arômes fruités et la rondeur complèteront à merveille les notes de miel et de romarin.