

FILET MIGNON, MIEL, RHUBARBE, ROMARIN

Temps de préparation :	Ingrédients :
environ 6 à 7 heures	lkg de pâte à pâté
	1L de gelée de cochon
	150g de fondue d'oignons
	750g de filet mignon de
Cuisson du pâté : 1h à 1h30	cochon
Repos : 1 nuit	750g de poitrine de cochon
	découennée et désossée
	150g de crème liquide
	500g de rhubarbe
Conservation : 7 jours	miel
	beurre
	10g de romarin en poudre
	sel
Allergènes :	poivre noir
gluten, oeuf, sulfite, lait	muscade en poudre
	romarin
	vin blanc
	VIII DIGIIC

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),
- marine 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 sortir 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:

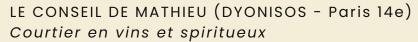
- Couler le reste de la gelée jusqu'à hauteur,
- laisser bien refroidir au réfrigérateur.

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 !





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