

Crédit photo : M. Pierre-Louis Viel



FILETS MIGNONS DE PORC EN CROUTE DE POIVRE DE SICHUAN

ACCOMPAGNÉ DE SON LADOIX ROUGE

*Une recette de M. Valéry Drouet
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS

UNE RECETTE DE M. VALÉRY DROUET

Préparation : 30 min

Niveau : Moyen

Cuisson : 40 min

Budget : Pas cher

POUR 6 PERSONNES

- 2 filets mignons de porc de 500-600 g chacun
- 24 petites asperges vertes ou violettes
- 600 g de shiitaké nettoyés
- 15 cl de sirop d'érable
- 80 g de beurre
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillerées à soupe de poivre de Sichuan concassé
- Sel, poivre du moulin

- Préchauffer le four à 160 °C (th. 5-6).
- Nettoyer les asperges puis les faire cuire 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Les égoutter et les rafraîchir sous l'eau froide.
- Déposer le poivre de Sichuan dans une grande assiette. Couper les filets mignons de façon à avoir 6 morceaux. Les saisir dans une poêle avec l'huile d'olive 2 minutes sur toutes leurs faces. Les arroser avec le sirop d'érable puis les laisser cuire 6 à 8 minutes sur feu moyen en les enrobant régulièrement de leur jus de cuisson pour les laquer.
- Ôter les morceaux de porc de la poêle (garder le gras de cuisson) puis les rouler légèrement dans le poivre. Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfourner 6 à 8 minutes.
- Pendant ce temps, déposer 40 g de beurre dans la poêle de cuisson des filets mignons puis faites cuire les shiitaké 5 à 7 minutes à feu moyen. Saler.
- Faire fondre le reste de beurre dans une autre poêle et faire dorer les asperges 3 minutes sur feu moyen. Saler et poivrer.
- Sortir les filets mignons du four et les laisser reposer 5 minutes sous une feuille de papier d'aluminium.
- Servir avec les asperges et les shiitaké.

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

**LADOIX, PIERRE
ANDRÉ**

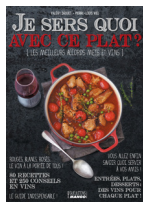
Ladoix rouge 2014

Nez de coulis de fruits rouges, de genièvre. Bon équilibre, du fruit vineux, des tannins fondus, fruité, franc et droit.

Et aussi :
Petite Ruche,
M. Chapoutier SCrozes
Hermitage rouge 2014



www.nicolas.com



Pourquoi cette alliance ?

Ce plat aux saveurs d'Orient sera magnifié par le côté fruité de ce vin. En bouche les tannins fondants révéleront le goût de la viande si moelleuse.

Recette du livre : « Je sers quoi avec ce plat ? »

Gueuletons Mango, Fleurus Editions.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.