

Roulé de filet mignon à la pistache, purée de dattes en condiment Carottes au miel



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le filet de cochon : 2 filets mignons, 1 oignon, 6 figues séchées, 1 cuillère de pistaches mondées, huile d'olive, assaisonnement, 1 trait de Martini

Pour le condiment : 12 dattes sèches, vinaigre balsamique blanc

Pour les carottes : 600g de carottes multicolores, sel, miel, beurre

Pour l'huile de pistache :

1 cuillère de pistaches, 3 cuillères d'huile de tournesol, 1 pincée de sel, 1 pincée de sucre

Pour la sauce : Les parures des filets mignons, 1 cuillère de fond de veau, Arome Patrel

La farce : Couper l'oignon et les figues en dés de 5mm. Suer l'oignon dans un filet d'huile d'olive. Ajouter les figues, un trait de Martini, 1 peu d'eau et laisser compoter pour obtenir une farce épaisse. Ajouter les pistaches.

Le filet de cochon : Dénervé les filets de cochons et les parer pour obtenir 2 beaux cylindres réguliers. Réserver les parures pour le jus.

A l'aide d'un couteau tranchant, « dérouler le filet mignon pour obtenir à la fin un rectangle de filet de même épaisseur. Répartir la farce sur toute la surface de ces rectangles et rouler les filets pour leur donner leur forme initiale (un peu plus grosse à cause de la farce).

Assaisonner et rouler chaque filet dans plusieurs tours de papier aluminium bien serrés.

Cuire 12mn au four à 180°. Laisser reposer 5mn avant de couper en 6 médaillons réguliers.

Le jus : Cuire les parures des filets mignons dans 1 litre d'eau pendant 30mn. Filtrer.

Ajouter le fond de veau et corriger la couleur à l'aide de quelques gouttes d'Arome Patrel.

Laisser réduire doucement pour obtenir ½ litre d'une sauce sirupeuse et brillante.

L'huile de pistache : Mixer grossièrement les pistaches et l'huile avec une pincée de sel et sucre.

Les carottes : Eplucher et laver les carottes. Les couper en petits bâtonnets.

Les glacer à blanc avec un peu d'eau, sel, beurre et une cuillère de miel.

Dressage : Répartir les carottes au centre des assiettes. Poser dessus les médaillons farcis.

Disposer une quenelle de condiment dattes à côté et un trait de sauce.

Poser ça et là quelques gouttes d'huile de pistache.