

Filet mignon au poivre vert de Kampot, sauce crémeuse

Le poivre vert de Kampot révèle ici toute sa fraîcheur : grains tendres, saveur végétale légèrement saline et une piquêre arrondie par la fermentation. Saisissez un filet mignon jusqu'à une belle croûte, puis terminez la cuisson avec une sauce onctueuse à l'échalote et à la crème, relevée de quelques grains écrasés qui fondent en bouche. La texture charnue du poivre apporte une petite mâche surprenante et une longueur aromatique qui transforme un dîner en occasion conviviale et raffinée.

Cette recette, simple et gourmande, s'exécute en moins d'une heure et invite à servir le filet avec une purée maison ou des pommes de terre rôties pour un plat chaleureux et de caractère.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
20 min

D
DIFFICULTÉ
Facile

Ingrédients

- 800 g de filet mignon de porc (ou bœuf selon préférence)
- 2 échalotes moyennes, finement émincées
- 30 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 200 ml de crème liquide entière (ou crème fraîche épaisse)
- 100 ml de fond de veau ou bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe de moutarde douce (facultatif)
- Poivre vert de Kampot frais et fermenté
- Sel fin
- Persil plat ou ciboulette pour la finition

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre vert de Kampot
frais et fermenté



Scanner pour voir le produit

Préparation

Sortez la viande 20 minutes avant cuisson pour qu'elle soit à température ambiante; séchez-la avec du papier absorbant et assaisonnez légèrement de sel.

Dans une grande poêle, chauffez l'huile d'olive jusqu'à frémissement puis ajoutez la moitié du beurre. Saisissez le filet mignon sur toutes ses faces à feu vif 2 à 3 minutes par face pour colorer sans cuire complètement.

Baissez le feu à moyen, ajoutez une noisette de beurre si nécessaire et poursuivez la cuisson 6 à 8 minutes en tournant régulièrement pour atteindre une cuisson rosée (ajustez selon l'épaisseur et le type de viande).

Retirez la viande et laissez-la reposer sur une planche, couverte d'un papier aluminium lâche, pendant que vous préparez la sauce.

Dans la même poêle, jetez l'excès de graisse si nécessaire puis ajoutez les échalotes émincées. Faites-les suer 2 à 3 minutes sans coloration.

Déglacez avec le fond de veau (ou un trait de vin blanc si vous préférez) en grattant les sucs avec une cuillère en bois; laissez réduire 1 à 2 minutes.

Ajoutez la crème et la moutarde douce, portez à frémissement puis réduisez la sauce jusqu'à obtenir une consistance nappante, 3 à 5 minutes. Rectifiez l'assaisonnement en sel.

Pendant que la sauce réduit, préparez le poivre: rincez légèrement quelques grains si vous souhaitez diminuer la salinité, puis écrasez-en la moitié grossièrement au mortier et gardez quelques grains entiers pour la mèche.

Hors du feu, incorporez le reste du beurre froid en petits dés pour monter la sauce et ajoutez les grains de poivre vert écrasés; mélangez vite pour lier la sauce.

Tranchez le filet mignon en médaillons, nappez de sauce au poivre vert de Kampot et parsemez de persil ou ciboulette. Servez immédiatement avec la purée ou des pommes de terre rôties.

Le conseil des Épices Curieuses

Ajoutez les grains de poivre en fin de cuisson pour préserver leur texture; rincez-les rapidement si la saumure est trop marquée. Pour une sauce plus légère, remplacez la crème par moitié crème moitié lait entier et augmentez la réduction.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit