Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Filet mignon mariné au Plancha Basque, pommes & châtaignes rôties

Filet mignon mariné : imagine un rôti tendre, légèrement rosé, auréolé d’une croûte parfumée au piment d’Espelette et aux herbes du Sud-Ouest. Cette recette marie la douceur acidulée des pommes avec la rondeur caramélisée des châtaignes pour un bel accord sucré-salé d’automne. Le filet mignon, mariné quelques dizaines de minutes dans de l’huile d’olive et l’Assemblage Plancha Basque, est saisi pour former une croûte puis doucement rôti au four ; pendant ce temps, pommes et châtaignes rôtissent et nappent la viande d’un jus parfumé. Simple, conviviale et rapide à préparer, elle convient pour un repas en famille ou une petite fête, avec des étapes claires pour réussir une belle cuisson et des textures fondantes.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**55 min**	**facile**

Ingrédients

- 1 kg de filet mignon de porc, paré
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe d'Assemblage Plancha Basque
- 3 gousses d'ail, écrasées
- 1 cuillère à café de sel fin
- ½ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 3 pommes fermes (Granny Smith ou Pink Lady), coupées en 8 quartiers
- 300 g de châtaignes cuites (sous-vide ou en bocal), grossièrement hachées
- 1 échalote, finement ciselée
- 20 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 100 ml de cidre brut (ou 100 ml de bouillon de volaille léger)
- quelques brins de thym frais (facultatif)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage Plancha Basque

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare la marinade: dans un bol mélange 2 c. à soupe d'huile d'olive, l'Assemblage Plancha Basque, l'ail écrasé, le sel et le poivre. Badigeonne le filet mignon sur toutes ses faces. Laisse mariner 20–30 minutes à température ambiante (ou jusqu'à 2 heures au frais).

Préchauffe le four à 180 °C (chaleur tournante de préférence). Dispose une grille sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Saisis le filet: chauffe 1 c. à soupe d'huile d'olive dans une poêle allant au four à feu vif. Saisis le filet 2 à 3 minutes de chaque côté pour colorer la surface (y compris les extrémités).

Enfourne le filet saisi sur la grille et fais cuire 18–25 minutes selon l'épaisseur, jusqu'à obtenir une température interne d'environ 62–65 °C pour une cuisson rosée. Laisse reposer 10 minutes hors du four, couvert légèrement de papier aluminium.

Pendant la cuisson du filet, prépare les pommes et châtaignes: fais fondre le beurre dans une poêle à feu moyen, ajoute l'échalote et fais suer 2 minutes. Ajoute les quartiers de pomme, les châtaignes, 1 c. à soupe d'Assemblage Plancha Basque et le miel. Saisis 3–4 minutes puis verse le cidre. Laisse réduire 8–10 minutes jusqu'à ce que les pommes commencent à caraméliser et le jus soit sirupeux.

Goûte et rectifie l'assaisonnement (sel, poivre). Si besoin, réchauffe légèrement au four 5 minutes pour fondre les saveurs pendant la dernière phase de repos du filet.

Tranche le filet en médaillons d'environ 1,5 cm, dispose les pommes et châtaignes autour. Arrose d'un filet du jus de cuisson et parsème de thym frais avant de servir.

Le conseil des Épices Curieuses

Laisse toujours reposer la viande au moins 10 minutes avant de trancher pour garder les jus. Si tu veux un filet plus cuit, vise 70 °C à cœur. Pour une cuisson homogène, sors la viande du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson.