LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Filet mignon de porc rôti en croûte de châtaignes, glaçage clémentine-piment

Le filet mignon de porc trouve ici une robe automnale et croustillante grâce à une croûte de châtaignes toastées, puis se pare d'un glaçage sucré-acide rehaussé d'une pointe de piment. La chair reste moelleuse, la croûte apporte une texture granuleuse et rustique, et le glaçage clémentine-piment finit le plat avec une brillance brillante et une chaleur progressive. C'est une recette idéale pour un repas de famille ou un dîner entre amis : simple à préparer, elle révèle des contrastes de douceur, d'acidité et de piquant sans masquer le goût du porc. Tu cuisineras ce plat en toute confiance en moins de 90 minutes et tu pourras adapter l'accompagnement selon l'envie.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**30 min**	**40 min**	**moyen**

Ingrédients

- 1 filet mignon de porc (≈800 g)
- 200 g de châtaignes cuites entières (sous vide ou en bocal), égouttées
- 60 g de chapelure (ou panko)
- 30 g de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive + 2 cuillères à soupe pour la cuisson
- 1 échalote finement ciselée
- 2 gousses d'ail hachées
- Zeste fin d'1 clémentine et jus d'1 clémentine
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 15 ml de Sauce Piquante Crazy Bastard - Trinidad Scorpion & Clémentine 100ml (voir dosage)
- 1 cuillère à soupe de moutarde douce (type Dijon)
- 150 ml de bouillon de volaille ou de légumes
- Quelques brins de thym frais
- Sel et poivre du moulin
- 300 g de tagliatelles fraîches (option accompagnement) ou légumes verts vapeur

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce Piquante Crazy Bastard - Trinidad Scorpion & Clémentine 100ml

Scanner pour voir le produit

Préparation

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

Hache grossièrement les châtaignes au couteau ou au robot en petits morceaux (pas en purée). Mélange-les avec la chapelure, le beurre fondu, le zeste de clémentine, une pincée de sel et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive jusqu’à obtenir une texture granuleuse qui colle légèrement.

Assaisonne le filet mignon de sel et de poivre. Dans une poêle allant au four, chauffe 2 cuillères à soupe d'huile d'olive à feu vif. Saisis le filet 2 min de chaque côté pour obtenir une belle coloration, puis retire la poêle du feu.

Étale une fine couche de moutarde sur le dessus du filet (elle fera adhérer la croûte). Répartis la préparation aux châtaignes en pressant légèrement pour former la croûte.

Enfourne la poêle (ou transfère le filet sur la plaque) et fais rôtir 18–22 minutes selon l'épaisseur pour une cuisson rosée (contrôle 63 °C si tu utilises un thermomètre).

Pendant la cuisson, prépare le glaçage: dans une petite casserole, mélange le jus de clémentine, le miel, la Sauce Piquante Crazy Bastard - Trinidad Scorpion & Clémentine (15 ml), l'ail haché et 100 ml de bouillon. Chauffe doucement 3–4 minutes pour lier sans faire bouillir fort, goûte et rectifie l'équilibre.

Si tu choisis les tagliatelles, fais-les cuire 3–4 minutes dans de l'eau salée bouillante juste avant la fin de la cuisson du filet. Égoutte et réserve avec un peu de beurre ou d'huile d'olive.

Sors le filet du four, badigeonne généreusement la croûte avec le glaçage et remets 2–3 minutes au four pour caraméliser légèrement la surface.

Laisse reposer 8–10 minutes sous une feuille de papier aluminium posée légèrement pour que les jus se répartissent. Tranche en médaillons épais et nappe d'un filet de glaçage chaud. Serre avec les tagliatelles ou des légumes verts.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une croûte bien adhérente, applique la moutarde tiède. Contrôle la cuisson avec un thermomètre (63 °C pour une cuisson rosée). Chauffe le glaçage doucement pour préserver les notes d'agrumes.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit