Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Filet mignon de porc en croûte de noisette, purée de céleri-rave & laque Thaï Bird

Filet mignon en croûte, voilà une idée gourmande qui rassemble textures et saveurs contrastées autour d'un plat de saison. La croûte de noisette apporte un croquant toasté qui répond à la chair fondante du filet mignon, tandis que la purée de céleri-rave apporte une douceur légèrement sucrée et beurrée. La laque Thaï Bird, douce, fruitée et piquante, joue la touche finale : elle nappe la viande d'un brillant acidulé (yuzu, citron) et d'une pointe de piment oiseau thaï qui relève sans masquer. Ce plat convient aussi bien pour un dîner en famille que pour une table plus festive ; il se prépare en étapes simples et reste accessible en 90 minutes pour 4 personnes.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**45 min**	**moyen**

Ingrédients

- 1 filet mignon de porc (≈700–800 g)
- 100 g de noisettes torréfiées
- 40 g de chapelure
- 1 œuf (séparer le blanc)
- 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre (tournesol ou pépins de raisin)
- 20 g de beurre
- 800 g de céleri-rave, pelé et coupé en cubes
- 15 cl de crème liquide (ou crème végétale selon préférence)
- 30 g de beurre pour la purée
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Sel et poivre du moulin
- 3 cuillères à soupe (≈45 ml) de sauce Thaï Bird (Force 6/12)
- Quelques branches de coriandre ou de persil plat pour servir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Thaï Bird - Force 6/12 - 100ml - Douce, fruitée et piquante

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Hache grossièrement les noisettes au couteau ou au robot pour obtenir une texture granuleuse; mélange avec la chapelure et une pincée de sel.

Sale et poivre le filet mignon. Dans une poêle chaude avec 1 c. à soupe d'huile et 10 g de beurre, colore le filet sur toutes ses faces 2–3 minutes pour obtenir une belle coloration. Laisse tiédir.

Badigeonne le filet avec la moutarde, puis avec 1 cuillère à soupe de sauce Thaï Bird (première application). Étale le blanc d'œuf légèrement battu sur la surface et presse le mélange noisettes-chapelure pour former la croûte.

Pose le filet en croûte dans un plat allant au four huilé. Enfourne 18–22 minutes selon la taille: vise 63–65 °C à cœur pour une cuisson rosée. Pendant la cuisson, prépare la purée.

Fais cuire le céleri-rave dans une grande casserole d'eau salée jusqu'à ce qu'il soit tendre (15–20 min). Égoutte soigneusement.

Réduis le céleri-rave en purée avec la crème chaude, le beurre et le jus de citron. Rectifie l'assaisonnement en sel et poivre; garde au chaud à feu très doux ou au bain-marie.

Pour la laque, chauffe doucement les 2 c. à soupe restantes de Thaï Bird dans une petite casserole pour la détendre; ajoute un trait d'eau si trop épaisse. À 5 minutes de la fin du four, badigeonne le filet et remets 2–3 min pour caraméliser légèrement.

Sors le filet du four et laisse-le reposer 8–10 minutes sous une feuille de papier aluminium lâche pour que les jus se redistribuent. Réchauffe un dernier petit filet de laque si tu souhaites plus de brillance.

Découpe le filet en tranches épaisses. Dépose un lit de purée de céleri-rave, pose les tranches et nappe d'un cordon de laque. Parsème de coriandre ou persil ciselé et sers immédiatement.

Le conseil des Épices Curieuses

Vérifie la cuisson avec une sonde pour ne pas surcuire le filet; laisse reposer la viande pour garder les jus; chauffe la sauce Thaï Bird doucement pour la rendre plus fluide avant laquer; torréfie toi-même les noisettes pour plus d'arôme.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit