

PAR MME VOUILLAMOZ - RÉSIDENCE BUTINI (GE)

FILET DE PORC EN CROÛTE PARFUMÉ À LA MOUTARDE, POIRE ET ASPERGES VERTES

Ingrédients (Pour 12 personnes)

1,5 kg de filet de porc suisse 200 g de moutarde forte de Dijon

1 gousse d'ail

Laurier, thym, romarin

Sel, poivre

10 g d'huile de tournesol

30 g de beurre 6 poires Marlioz

1 botte d\(\text{\mathbb{N}}\) asperges vertes

1 I de Gamay de Lully

80 g de sucre Pâte brisée

200 q de farine type 55

100 g de beurre

65 g d'eau

1 oeuf

5 g de sel

Farce à gratin

600 g de foie de volaille

350 a de lard

100 g d'échalote

10 cl de Cognac

30 g de beurre

Persil frais haché

Thym et origan séchés

Pâte à crêpe

200 g de farine

5 g de sel

4 dl de lait entier

4 oeufs

Préparation:

- 1. Confectionner la pâte brisée et la laisser reposer au frais.
- 2. Faire colorer le porc à l'huile et au beurre avec l'ail et les herbes aromatiques.
- 3.Badigeonner le filet de moutarde et le réserver sur une grille au frais.
- 4. Réaliser la farce à gratin et la passer au tamis.
- 5. Réaliser la pâte à crêpe.
- 6. Faire pocher les poires dans la réduction de vin et de sucre.
- 7.Blanchir les asperges.
- 8. Procéder au montage du filet de porc comme un Wellington avec la pâte brisée, la pâte à crêpe et la farce à gratin.
- 9.Cuire le filet au four à 180°C durant 25 minutes. Baisser la température à 160°C et poursuivre la cuisson 5 minutes.
- 10. Glacer les poires et les asperges au beurre.
- 11. Dresser le tout harmonieusement.