



PAR MME VOUILLAMMOZ - 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'asperges vertes
1 l de Gamay de Lully
80 g de sucre
Pâte brisée
200 g 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 g 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.