

Filet mignon farci, roquefort-cépe-noix, en croûte

Ingrédients pour 4 personnes :

1 filet mignon de porc de 600 g
100 g de roquefort
1 oeuf
50 g de noix concassées
10 g de cèpes secs
1 cuillère à café de chapelure
Sel, poivre
1 pâte feuilletée toute prête

Ingrédients pour pâte feuilletée :

250 g de farine
12,5 cl d'eau
25g de beurre pommade
5 g de sel
175 g de beurre

Préparation de la pâte :

Pétrir les ingrédients à petite vitesse au robot pour obtenir un pâton.
Filmer le pâton et laisser reposer 15 minutes au réfrigérateur.
Abaissier au rouleau à pâtisserie, lui donner la forme d'un rectangle. Placer le beurre au centre du rectangle de pâte.
Rabattre les bords droits et gauche de la pâte sur le beurre .
Donner un tour simple, il faudra en faire six en tout.
Abaissier la pâte dans la longueur avec le rouleau, puis la replier sur elle-même en trois parties égales, tourner la pâte d'un quart de tour .
Répéter un second tour simple et laisser reposer 45 minutes au frigo.
Redonner deux tours simples, et laisser à nouveau reposer la pâte au réfrigérateur pendant 45 minutes.
Après deux derniers tours simples et 1 heure de repos au frais, la pâte peut enfin être abaissée une dernière fois et utilisée.

Préparation :

Parer le filet mignon, couper les extrémités pour avoir un rôti régulier.
Ouvrir le filet à 2 centimètres d'épaisseur en porte feuille, faire une autre ouverture dans l'épaisseur en partant du milieu, on a ainsi un grand rectangle sur environ 2 centimètres d'épaisseur.
Réserver.
Réhydrater les cèpes 30 minutes dans de l'eau froide.
Mettre les parures de porc dans le robot, mixer avec les noix, l'oeuf, le poivre, la chapelure et le roquefort.

Rectifier l'assaisonnement.
Mettre cette farce sur un film alimentaire, en faire un rouleau de 2 centimètres de diamètre.
Réserver au congélateur 1 heure.

Dérouler un morceau de film alimentaire, le saler, couvrir avec le rectangle de viande, poser en son milieu le rouleau de farce. Rouler bien serré, remettre un film alimentaire autour, toujours bien serré, le but étant que la viande ne soit pas en contact avec l'eau du pôchage.
Mettre le rouleau dans un faitout rempli d'eau à 80°, cuire 30 minutes en maintenant la température.
Sortir la viande, laisser refroidir.

Allumer le four à 180°.
Etaler la pâte feuilletée, poser la viande dessus après l'avoir débarrassée du film alimentaire, l'envelopper de pâte, faire quelques décorations avec les chutes de celle-ci.
Dorer avec le jaune d'oeuf.
Enfourner et cuire 40 minutes.
Servir chaud.