

Filet mignon (cuisson lente) farci aux figues, gorgonzola et noisettes

(Pour 6 personnes)

1	kg	filet mignon de porc suisse
150	gr	Gorgonzola AOP
250	gr	figues fraîches d'Italie
40	gr	figues séchées
40	gr	noisettes suisses
3	branches	sauge
		sel, poivre, huile d'olive
		ficelle de cuisine

Pour la sauce:

2	dl	Porto
2	dl	fond de veau
100	gr	beurre
		sel, poivre

Commencer par la farce. Mélanger dans un bol les figues séchées hachées, les noisettes pilées, la sauge hachée et le gorgonzola.

Sortir la viande 1/2 heure avant préparation. Chauffer le four à 80 C°. Passer 1/2 heure, saler et poivrer votre filet mignon. Faites revenir dans l'huile d'olive chaque face durant minimum 4 minutes à feu moyen à fort. La viande va se rétracter quelque peu ce qui permettra de garantir une cuisson parfaite lorsque celle-ci sera au four. Après l'avoir fait dorer, réserver la viande et réserver également la poêle avec les sucs qui vous serviront plus tard à faire la sauce. Inciser le filet mignon profondément sans le traverser. Répartir la farce à l'intérieur de l'incision et refermer au mieux avec de la ficelle de cuisine. Déposer le tout dans un plat et enfourner

1h45 jusqu'à ce que la viande est atteint entre 65 et 68 C° à coeur. Sans sonde, jouer la sécurité et opter pour 2h de cuisson à 80 C°.

Pour la sauce, c'est tout simple.

En fin de cuisson de la viande (1/4 d'heure avant). Déglacer à l'aide du Porto le fond de la poêle préalablement utilisée pour saisir votre filet. Cela va raviver les sucs et donner du goût à votre sauce. Mettre le tout dans une petite casserole (c'est plus simple pour la suite). Ajouter le fond de veau. Réduire de moitié. Retirer la casserole du feu. Ajouter les morceaux de beurre petit à petit et fouetter jusqu'à l'obtention d'une masse onctueuse. Ne pas hésiter à remettre de temps en temps sur le feu si nécessaire.

Il ne vous reste plus qu'à couper la viande et servir le tout. Si vous disposer d'un chauffe assiette c'est parfait !