

## Filet mignon de porc :façon “Porchetta”

Ingrédients :

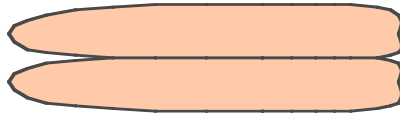
- 1 filet mignon de porc
- 5 tranches de Speck, ou jambon cru (tranches fines)

Pour le nappage :

- 10cl d'huile d'olive, 1/2 oignon de Roscoff, 3 pions d'ail, 3 feuilles de sauge, 1 cuiller à café d'ail moulu, 1 cuiller à café de curcuma, 1/2 cuiller à café de cumin, 1/2 cuiller à café de thym, sel, poivre.

Mixer finement les ingrédients du nappage de façon à obtenir une sauce pateuse.

Couper le filet mignon dans le sens de la longueur de manière à pouvoir l'ouvrir comme un sandwich (en gardant donc de la matière pour servir de charnière).



- Etendre le nappage au pinceau sur les deux faces internes et poser les tranches de speck.

Refermer le filet et ficeler.

Passer une couche de nappage sur l'extérieur du filet.

Cuisson sous vide :

Emballer le filet dans un sac sous vide et le plonger dans un bain marie à 70° pendant 3 heures.

Sortir le filet du sac en récupérant le jus obtenu lors de la cuisson et poser le tout dans un plat allant au four. Achever la cuisson au grill 5 minutes de chaque côté.

Cuisson traditionnelle au four :

Poser le filet dans un plat allant au four et régler le thermostat sur 70°. Laisser cuire 3heures en arrosant régulièrement. Achever la cuisson au grill 5 minutes de chaque côté.

A déguster chaud avec un riz basmati ou un écrasé de pommes de terre, ou froid avec des pickles et une salade verte.