



Filet de porc basse température, ses ravioles et son chicon braisé

Ingrédients : (4 personnes)

- 2 filets de porc de +/- 350 g
- 1 oignon
- 1 càc de grains de poivre
- 1 càc de baie de genévrier
- 1 càc de beurre
- 1 càs de concentré de tomates
- 20 cl de vin rouge
- 40 cl de bouillon de volaille
- 4 ou 5 branches de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 ou 2 càc de gelée de groseilles
- 16 grosses ravioles
- 4 chicons

Préparation :

Sauce :

Epluchez et couper finement l'oignon, concassez le poivre avec les baies de genévrier au mortier. Faites fondre le beurre dans une casserole et mettez-y l'oignon à revenir avec les épices. Ajoutez le concentré de tomates et mouillez avec le vin rouge, laissez réduire de moitié. Versez le bouillon de volaille et ajoutez le thym et le laurier. Salez, poivrez, incorporez la gelée de groseille et laissez mijoter 15 min.

Filet de porc :

Laissez la viande 1 heure à température ambiante et préchauffez le four à 80°C

Plier la pointe fine du filet de façon à obtenir un cylindre d'égal diamètre, ficeler pour maintenir l'ensemble.

Faire chauffer fortement la matière grasse dans une poêle. Y saisir les filets mignons de tous côtés durant 3 minutes.

Aussitôt, les déposer côte à côte dans le plat de cuisson préchauffé. Assaisonner.

Piquer l'aiguillon du thermomètre au centre d'une pièce de viande et enfourner au milieu du four et cuire durant env. 1 h 30 min, jusqu'à atteindre 67°C à cœur.

Ravioles :

Faire cuire les ravioles dans une grande quantité d'eau salée suivant les indications du paquet.

Faites fondre le beurre dans une grande poêle et mettez-y les ravioles à rissoler.

Chicons :

Braisez à la poêle ou au four

Dressage :

Posez un demi filet de porc tranché par assiette, ajoutez 4 ravioles ainsi que 2 demi chicons et sautez largement.

Décorez l'assiette avec des herbes aromatiques