

Filet mignon farci au pain d'épices et fruits secs



4/6 personnes



45 minutes



Moyen

Ingrédients

- 2 filets mignons (400 g chacun environ)
- 70 g de champignons émincés
- 50 g de pain d'épices
- 2 cuillères à soupe d'oignon émincé
- 2 cuillères à soupe de persil ciselé
- 130 g de farce ou chair à saucisse
- 2 gros abricots secs
- 2 grosses figues sèches
- 4 cuillères à café d'épices à pain d'épices
- 20 cl de fond de volaille
- huile d'olive
- 1 kg de patates douces
- noix de muscade en poudre
- sel, poivre

Préparation

Sortez les filets mignons de porc 1 heure à l'avance, afin que la viande soit à température ambiante.

Épluchez et coupez les patates douces en dés. Faites cuire à la vapeur jusqu'à ce les légumes soient tendres. Écrasez-les au presse purée, ajoutez du beurre, du lait ou de la crème de façon à obtenir une purée selon vos goûts. Assaisonnez de fleur de sel et de muscade. Réservez.

Dans un saladier, faites tremper le pain d'épices émietté dans le lait. Ajoutez les champignons, les fruits secs coupés en petits dés, la farce, l'oignon et le persil. Assaisonnez de poivre et mélangez bien.

Posez le filet sur une planche à découper, l'incisez sur toute la longueur au 2/3 de l'épaisseur. Aplatissez-le au rouleau à pâtisserie de façon à obtenir une grande escalope pas trop épaisse. Déposez la moitié de la farce au centre et sur toute la longueur (jusqu'à 2 cm de chaque extrémité). Refermez le filet mignon pour former une paupiette géante. Ficelez le filet en plusieurs endroits en serrant bien et répétez l'opération avec le deuxième filet.

Saupoudrez chaque filet mignon de 2 cuillerées à café d'épices à pain d'épices.

Sur feu moyen, faites chauffer de l'huile dans une sauteuse. Saisissez la viande sur chaque face, ajoutez le fond de volaille et faites cuire à couvert et à feu doux pendant 20-25 minutes environ en retournant la viande de temps en temps.

Coupez la viande à l'aide d'un couteau électrique et servez avec la purée de patates douces.