



# Filet de porc en croûte de pistache au thym

servi avec des endives caramélisés et une purée onctueuse au céleri-rave et à la pomme

**PREMIUM** 45 min. • À consommer dans les 5 jours

**PREMIUM**



Thym frais



Pistaches



Gousse d'ail



Filet mignon de porc



Céleri-rave



Pommes de terre à chair farineuse



Pomme



Endives



Mascarpone

## Ingrédients de base

Beurre, sucre, poivre et sel

## Bien commencer

N'oubliez pas de bien laver et essuyer les légumes et fruits frais avant de commencer à cuisiner.

### Ustensiles

Casserole avec couvercle, plaque de cuisson, papier sulfurisé, presse-purée, assiette x 3, poêle avec couvercle

### 1 à 6 Personnes ingrédients

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Thym frais* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Pistaches (g 8) 19) 25)	25	50	75	100	125	150
Gousse d'ail (pc)	1	2	3	4	5	6
Filet mignon de porc* (pc)	1	2	3	4	5	6
Céleri-rave (g 9)	150	300	450	600	750	900
Pommes de terre à chair farineuse* (g)	150	300	450	600	750	900
Pomme (pc)	½	¾	1	1½	1¾	2
Endives* (pc)	1	2	3	4	5	6
Mascarpone* (g 7)	15	30	45	60	75	90

#### À ajouter vous-même

Beurre (cs)	1½	3	4½	6	7½	9
Sucre (cc)	2	4	6	8	10	12

Poivre et sel Au goût

\* Conserver au réfrigérateur

### Valeurs nutritionnelles

	Par portion	Pour 100 g
Énergie (kJ/kcal)	3458 / 827	463 / 111
Lipides total (g)	39	5
Dont saturés (g)	19,2	2,6
Glucides (g)	68	9
Dont sucres (g)	25,4	3,4
Fibres (g)	16	2
Protéines (g)	41	6
Sel (g)	0,3	0,0

### Allergènes :

7) Lait/Lactose 8) Fruits à coque 9) Céleri  
Peut contenir des traces de : 19) Cacahuètes 25) Graines de sésame

### Contact

Votre avis nous intéresse ! N'hésitez à nous en faire part via notre site Internet ou nos réseaux sociaux.



## 1. Préparer le filet mignon

Préchauffez le four à 180 degrés. Détachez les feuilles de **thym** des brins. Hachez les **pistaches** et l'**ail** très finement et, sur une assiette, mélangez-les à la moitié du **thym**, puis salez et poivrez (voir CONSEIL). Passez le **filet mignon** dans le mélange à base de **pistaches** et appuyez pour former une croûte. Disposez-le sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez 20 à 25 minutes. Laissez ensuite reposer quelques minutes.

**CONSEIL :** Vous pouvez aussi broyer l'ail, les pistaches et le thym à l'aide d'un robot ménager.



## 4. Caraméliser les endives

Pendant ce temps, coupez les **endives** dans le sens de la longueur. Faites chauffer le beurre et le sucre dans la poêle à feu moyen-vif, puis mettez-y les **endives**, face tranchée vers le bas. Salez. Laissez cuire 10 minutes, retournez, couvrez et poursuivez la cuisson 5 à 7 minutes. Coupez éventuellement la base des **endives** si vous la trouvez trop dure.



## 2. Préparer la purée

Pendant ce temps, portez une grande quantité d'eau à ébullition dans la casserole pour les **potatoes** et le **céleri-rave**. Épluchez le céleri-rave, pesez 150 g par personne et coupez-le en dés de 1 cm (voir CONSEIL). Épluchez les **potatoes** et coupez-les grossièrement. Épluchez la **pomme**, retirez le trognon et coupez le fruit en gros morceaux.

**CONSEIL :** Il est très important que les morceaux de céleri-rave soient plus petits que ceux des pommes de terre pour que les deux soient cuits en même temps (il faut plus de temps au céleri-rave).



## 5. Préparer la purée

Écrasez les **potatoes**, le **céleri-rave**, la **pomme** et le **mascarpone** au presse-purée pour obtenir une purée fine. Salez et poivrez.



## 3. Cuire à l'eau

Ajoutez les **potatoes**, le **céleri-rave** et une bonne pincée de sel à la casserole d'eau bouillante, puis faites cuire le tout 17 à 20 minutes. Ajoutez la pomme lors des 2 à 3 dernières minutes. Égouttez et réservez sans couvercle.



## 6. Servir

Coupez le **filet mignon** en tranches. Servez la purée et le **filet mignon**. Accompagnez des **endives** caramélisées. Garnissez enfin avec le reste de **thym** et les **pistaches** qui se sont détachées de la viande.

**Bon appétit !**