



FILET PUR DE PORC EN CROÛTE ET PUREE AU CELERI-RAVE

Ingrédients

Pour 4 personnes :

1 filet pur de porc

700g de céleri-rave

100g de roquette

1 plant de persil plat

1 plant de romarin

½ plant de thym

500g de pommes de terre

1dl de lait

1 cuillère à soupe de margarine

4 cuillères à soupe de panko (chapelure japonaise)

2 cuillères à soupe de pistaches pelées non salées

2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Noix de muscade, poivre, sel

Préparation



Ciseler les feuilles de persil plat, hacher les feuilles de thym et de romarin, peler le céleri-rave et les pommes de terre et les couper en morceaux. Hacher les pistaches. Préchauffer le four à 180°C.

Faire cuire les morceaux de pommes de terre et de céleri-rave 20min dans de l'eau bouillante légèrement salée. Egoutter et réduire en purée. Entre temps, faire fondre 1 cuillère à soupe de margarine dans une poêle et y dorer le filet pur de porc de tous les côtés. Mettre la viande dans un plat à four. Mélanger les fines herbes avec les pistaches, le panko, l'huile d'olive et la moutarde. Répartir le mélange aux herbes sur le dos du filet pur de porc en appuyant. Glisser 20 min au four préchauffé. Entre temps, incorporer le lait, sel, poivre et la muscade. Ajouter la moitié de la roquette. Couper le filet pur en tranches obliques et les dresser sur les assiettes avec de la purée et le reste de la roquette.

