

**Filet mignon de porc rôti au miel et romain  
potimarron au four, pomme charlotte en impression de persil plat  
chou pak-choï braisé, œuf coque & crème de potimarron**

Pour 4 personnes :

- filet mignon de porc : 800 g
- potimarron : 1 pièce
- pdt charlotte : 4 pièces
- chou pak-choï : 1 pièce
- oignon rouge : 1 pièce
- miel : 1 cs
- beurre : 100g
- persil plat : ¼ de botte
- romarin : 1 branche
- crème 35% : 1 dl
- vinaigre blanc : 1 dl
- sucre en poudre : 50 g
- œuf : 4 pièces
- huile de colza : 1 dl
- fond de veau : 1 dl

Recettes :

**Oignon pickles :** éplucher l'oignon rouge et le couper en quartier dans une casserole, ajouter le vinaigre blanc avec le sucre et 1 dl d'eau, porter à ébullition et réserver.

**Crème de potimarron :** couper la moitié du potimarron sans l'éplucher en petits cubes, dans une casserole ajouter la crème 35% avec 1 dl d'eau, sel / poivre et laisser cuire env 15 minutes. Mixer le tout et réserver.

**Quartier de potimarron :** couper en gros quartier l'autre moitié du potimarron, saler, poivrer un peu d'huile et mettre au four 180°C 15 min env.

**Pomme charlotte :** éplucher les pommes de terre, faire une petite incision à l'aide d'un couteau d'office. À la surface et glisser une feuille de persil plat dans l'incision, faire chauffer un peu d'huile dans une sauteuse avec une noix de beurre, mettre les pommes charlotte côté du persil dans la sauteuse, laisser cuire 5 minutes et les retourner, placer une feuille d'aluminium et enfourner 20 minutes au four à 180°C.

**Pak-choï :** couper la base du chou pack-choï, séparer les feuilles, mettre à chauffer une casserole d'eau salée, une fois l'ébullition, plonger les feuilles de chou 2 minutes puis les refroidir dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson.

**Œuf coque** : décoquiller les œufs à l'aide d'un tac-œuf, séparer les jaunes des blancs, puis remettre le jaune dans sa coquille. « Préparer un bain marie pour cuire l'œuf avant le dressage, poser la coquille d'œuf dans le bain marie d'eau chaude 5 min et verser la crème de potimarron chaude « sur le jaune juste au moment de dresser l'assiette. »

**Cuisson du filet mignon** : parer le filet mignon « retirer la graisse s'il y a, » tailler des médaillons dans le filet d'environ 60 gr (3 par pers) faire chauffer une sauteuse avec un peu d'huile, et 2 cuillères à soupe de miel, placer les médaillons dans la sauteuse, les faire dorés 3-4 minutes de chaque côté avec une branche de romarin. Une fois cuit débarrasser les médaillons, puis déglacer la sauteuse avec le fond de veau.

Le dressage : assiette chaude si possible, dresser la garniture (potimarron, pomme charlotte, chou pak choï, oignon pickles, puis disposer 3 médaillons de filet mignon, déposer délicatement l'œuf entre la garniture et les médaillons, saucer les médaillons.

Et avec ça : un Pinot noir domaine de la Devinière.

Bon appétit !

***Charles Dardenne du restaurant le Trinquet***