

# Wellington de filet mignon de porc, comté, moutarde à l'ancienne



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
154829	Filet mignon de porc VPF 400/600 g Le Boucher du Chef	1.3 Kilo
139063	Comté au lait cru AOP affiné 8 mois 34% MG 500 g env. Petite L'Affineur du Chef	250 Gramme
26211	Oignons émincés 2,5 kg PassionFroid	150 Gramme
3490	Riz blanc long grain 2,5 kg	0.8 Kilo
30433	Poêlée ratatouille enrobée 2,5 kg PassionFroid	0.6 Kilo
46234	Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm margarine 500 g	1 Pièce
21310	Crème fraîche épaisse 30% MG 1 L	PM
	Moutarde à l'ancienne	100 Gramme
	Vin blanc	PM

## Etapas de préparation

- 1 Parer le filet mignon**  
 Parer les filets mignons de porcs. Réserver les parures pour la sauce. Ficeler. Marquer en cuisson à la poêle avec de la matière grasse. Rectifier l'assaisonnement (sel/poivre)
- 2 Montage et cuisson**  
 Sur la pâte feuilletée, déposer des tranches de comté, de la moutarde puis le filet mignon. Apporter de la dorure. Cuire sur plaque à pâtisserie au four à 175°C jusqu'à obtention d'une cuisson à cœur à 70°C
- 3 Garniture**  
 Dans un bac gastro, déposer le riz et la poêlée ratatouille. Cuire au four à 175°C pendant 20-25 minutes
- 4 Sauce**  
 Marquer en cuisson les parures du filet mignon avec des oignons émincés et de la matière grasse. Après coloration, déglacer au vin blanc. Ajouter de l'eau. Laisser réduire pendant 5-10 minutes. Passer au chinois étamine. Ajouter la moutarde et la crème fraîche. Rectifier l'assaisonnement (sel/poivre). Réserver

# Wellington de filet mignon de porc, comté, moutarde à l'ancienne