



Toque & Tablier



Filet mignon farci à la menthe et sauce au bleu avec une tombée d'épinards frais.

**Pour 6 personnes.
Préparation 15 min**

Ma liste de courses... Chez

Le boucher :

- 1 ou 2 filets mignon de porc d'un poids total d'environ 750g
- 6 ou 8 tranches fines par filet (environ 4 cm de large. Si elles sont de largeur inférieure comptez 14 tranches de lard par filet mignon)

Le fromager-crémier :

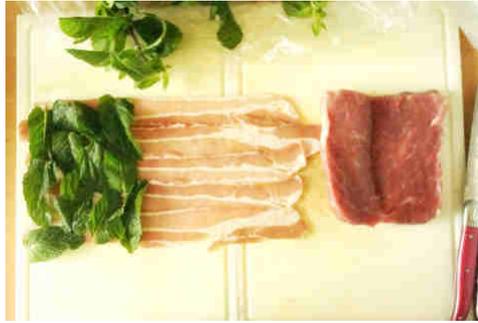
- 20 cl de crème liquide entière
- 60g de Bleu d'Auvergne AOP

Le primeur :

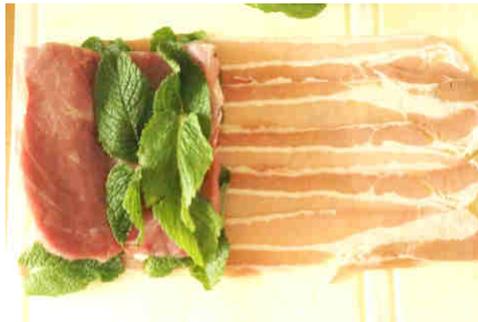
- Une botte de feuilles de menthe
- 1,5 kg d'épinards frais et tendres

A l'avance :

1. Etaler les tranches de lard en les faisant légèrement superposer. Y déposer des feuilles de menthe sur la moitié de la longueur.



2. Découpez le filet mignon dans la longueur (comme si vous vouliez faire un sandwich) et déposez le sur les tranches de lard. Glissez à l'intérieur de celui-ci les feuilles de menthe (tout l'intérieur du filet mignon doit être farci).



3. Refermez-le en veillant à ce que les feuilles de menthe ne partent pas. Et enroulez-le en prenant bien les tranches de lard ! Le début est délicat, après ça roule tout seul et pour vous faciliter la tâche, pivotez votre planche de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (alors, attends, minute de concentration...c'est dans quel sens ça...Ah oui !)
4. Ficelez bien votre filet mignon (sinon les tranches de lard vont partir à la cuisson). Puis dans une cocotte, faites fondre sur feu vif un peu de beurre et d'huile.
5. Faites revenir votre filet mignon en le retournant régulièrement sur tous les côtés pour qu'il prenne une jolie coloration. N'en profitez pas pour passer un coup de fil ou jeter un œil à vos mails, ça peut vite brûler !
6. Baissez sur feu moyen, mettez un demi verre d'eau, couvrez et laissez mijoter 25 min.
7. Pendant ce temps, mettez vos épinards dans un grand faitout sur feu moyen après les avoir lavés mais sans retirer la tige centrale (si votre primeur vous a promis qu'ils étaient BIEN TENDRES !)
8. Quand ils se sont affaissés, mettez-les dans une passoire, retirez l'eau de cuisson et réservez.
9. Une fois vos filets mignon cuits, réservez-les en gardant bien les sucs de cuisson dans votre cocotte.

10 minutes avant de passer à table

1. Faites revenir vos épinards dans le beurre sur feu doux en y ajoutant 25g de beurre et un peu de sel.
2. Dans la cocotte des filets mignon, mettez la crème et le Bleu. Mixez pour obtenir une texture bien lisse. Remettez vos filets mignon pour qu'ils se réchauffent.
3. Découpez votre filet mignon en médaillons (ou grosses tranches) de 2 cm à peu près ; profitez-en pour vérifier la cuisson, la chair doit être blanche. Versez la sauce dessus.
4. Mettez vos épinards au beurre fondu dans un plat et envoyez !

