

Filet de PORC DES HAUTS PAYS mariné au cidre, pommes grillées, rosace de courgette, écrasé de RATTES DU TOUQUET aux herbes

Par Marine BUTTIN, 11 ans

Ingrédients : (Pour 4 personnes)

- 4 tranches de filet de porc des hauts pays
- 4 pommes rouges
- 35cl de cidre brut
- 100g de gros sel
- 1 cuillère à soupe de romarin séché
- 1 cuillère à soupe de sauge séchée
- 1/2 cuillère à soupe de thym séché
- 1/2 cuillère à café de poivre en grains
- 30 g de beurre
- 6 cuillères à soupe de gelée de pomme
- 2 cuillères à soupe de cidre brut
- 500g de Rattes du Touquet
- 20g de beurre
- 60g de crème fraîche
- 1/2 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 4 cuillères à soupe d'herbes (ciboulette, persil, basilic, aneth)
- 1 courgette
- 1 cuillère à café de thym

Préparation :

Mélangez les ingrédients de la marinade. Versez sur la viande et réserver au frais pendant une heure. Séchez la viande et la huilez légèrement. Faire fondre les ingrédients du glaçage dans une petite casserole et badigeonnez la viande et les pommes coupées en 8.

Faire griller la viande 10 minutes au four (220C position grill en retournant une fois) Mettre les pommes deux minutes avant la fin de la cuisson. Servir avec le reste de glaçage.

Faire cuire les Rattes à la vapeur avec la peau. Faire chauffer dans une casserole beurre, crème et moutarde. Une fois les pommes de terre cuites, en éplucher la moitié et les réduire en purée avec le contenu de la casserole et les herbes. Ecrasez le reste de Ratte grossièrement à l'aide d'une fourchette. Mélangez brièvement le tout.

Couper la courgette en rondelle (environ 2mm d'épaisseur), huilez légèrement à l'huile d'olive. Disposez les courgettes en rondelle sur une plaque, recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez de thym, sel, poivre. Faire cuire au four 20 min à 180degrés

Bon appétit !