

Filet mignon de porc en croûte d'herbes

Pour un filet mignon de porc (j'ai adapté les quantités car elles osnt pour 4 filets mignons dans la recette de Scally) :

- 1 filet mignon de porc moyen
- 3/4 d'une tranche de pain sec maison pour ma part ou encore 1 tranche de pain de mie sans la croûte
- 1 càc romarin séché
- 1 càc thym séché
- 1 bonne pincée de persil surgelé
- 1 gousse d'ail d'ail
- 10 g d'huile d'olive + 1 càc
- sel
- poivre
- moutarde

Sortir la viande du réfrigérateur 40 minutes avant de commencer la recette.

Préchauffer le four à 200°C.

Emincer l'ail et la mettre avec les herbes, le pain dn morceaux, lhuile d'olive, 1 pincée de sel et du poivre, dans un robot de type mixeur. Mixer jusqu'à obtenir une chapelure grossière.

Saler et poivrer le filet mignon sur ses deux faces.

Faire chauffer la càc d'huile d'olive dans une cocotte puis faire dorer le filet, 2 minutes de chaque coté.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner le filet de moutarde, ce qui va permettre à la chapelure d'adhérer. Faire adhérer la chapelure sur le filete en vous aidant de vos mains ou d'une petite cuillère. Déposer le filet dans un plat allant au four et enfourner pour 20 à 25 minutes (voire un peu plus).

Lorsque la viande est cuite, la laisser reposer 5 minutes en recouvrant le plat de papier d'aluminium. Couper le filet en tranches, le mettre dans un plat chaud et arroser avec le jus qui se trouve sur la planche (moi je n'avais pas de jus??).

Servir avec des petits pois et des pommes de terre vapeur.

