

# FILET DE PORC, CHUTNEY AU SUREAU NOIR, SAUCE PIMENTÉE AUX CENELLES ET PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES



## Ingrédients pour 16 pers.

Ingrédient	Quantité
filet pur de porc	1.60 kg
Sel, poivre	
Pommes de terre	2 kg
Beurre	250 gr
Ciboulette	0.50 botte
Sel, poivre	
baies de sureau	1 kg (fraîches ou congelées)
Vinaigre de cidre	
Fécule de pomme de terre	2 c. à c.
gros oignon	1 pc (émincé en lanières)
échalote	4 pcs
Sucre de canne	1 c. à s.
Miel	1 c. à s.
ail	1 gousse (émincé)
piment rouge	0.25 pc
Gingembre	0.50 c. à c. (râpé frais)
Clou de girofle	1 pc
Cannelle	0.50 c. à c.
Sel, poivre	

Ingrédient	Quantité
Oignons	3 pcs
Miel	4 c. à s.
Piment d'espelette	1 c. à c.
Sel, poivre	

## Préparation

1. Assaisonner et dorer à la poêle le filet de porc sur toutes les faces. Poursuivre la cuisson au four à 140°C. Sortir la viande du four et la laisser reposer.

## Purée de pomme de terre

1. Ciseler finement la ciboulette, réserver. Éplucher les pommes de terre et les cuire dans une grande quantité d'eau salée. Les écraser au presse purée avec le beurre, rectifier l'assaisonnement et ajouter la ciboulette.

## Chutney aux baies de sureau

1. Faire éclater les baies dans une casserole avec un petit peu d'eau jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent, puis écraser-les en purée. Mélanger cette purée de baies au sucre et au miel. Émincer les oignons et les échalotes en lanières et émincer l'ail et le piment rouge et faire revenir le tout à l'huile jusqu'à légère coloration. Ajouter le vinaigre et lier à la fécule, puis incorporer la purée de baies et assaisonner avec les épices. Cuire à feu doux en mélangeant régulièrement.

## Sauce pimentée aux cenelles

1. Nettoyer les cenelles et les faire bouillir avec un peu d'eau environ 10 minutes. Puis les passer au presse-purée afin de récupérer la pulpe. Émincer les oignons et les faire revenir à l'huile d'olive, puis ajouter la pulpe de cenelles, le piment d'Espelette et le miel, rectifier l'assaisonnement.