

# FILET DE PORC EN « ORTILLADE », PURÉE À L'ORTIE, MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES ET SAUCE À L'ORTIE

 CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
Filet pur de porc	1.80 kg
Chapelure	100 gr
Ortie	1 poignée (sommités)
Ail des ours	1 bulbe (ou un gousse d'ail)
Moutarde	
Huile d'olive	
Sel et poivre	
Pommes de terre	2 kg
Feuilles d'ortie	2 poignées (sommités)
Beurre	
Crème	
Sel et poivre	
Asperge	16 pcs
Petits pois	500 gr
Carottes	500 gr
Poireaux	2 blancs
Jeunes oignons	8 pcs
Huile d'olive	
Sel et poivre	
Bouillon de volaille	500 ml
Beurre	1 c. à s.

Ingrédient	Quantité
Farine	1 c. à s.
Crème	
Feuilles d'ortie	2 poignées (sommités)
Sel et poivre	

## Préparation

1. Préchauffer le four 85°C. Poêler les filets de porc avec un peu de matière grasse. Une fois bien dorés, les enfourner jusqu'à atteindre 60°C à cœur (+/- 1h30 à 85°C). Les retirer et laisser reposer la viande.
2. Préparer l'ortillade : hacher grossièrement les orties et le bulbe d'ail des ours (ou la gousse d'ail). Placer le tout dans un mixer avec la chapelure. Mixer pour obtenir un mélange très fin. Ajouter un filet d'huile d'olive pour amalgamer légèrement l'ensemble. Assaisonner. Réserver.
3. Badigeonner une face du filet avec de la moutarde et paner avec l'ortillade. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Mettre les filets au four pendant environ 10 minutes à 180°C, juste avant le service.

## Purée à l'ortie

1. Cuire les pommes de terre nettoyées, pelées et coupées cubes dans l'eau bouillante salée. Juste avant la fin de cuisson, ajouter les feuilles d'orties nettoyées et hachées. Égoutter, puis réaliser la purée au presse purée, ajouter la crème et le lait en ajustant la consistance. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

## Méli-mélo de légumes

1. Laver les légumes. Éplucher les asperges et les carottes. Tailler joliment les légumes : couper les asperges en biseau et garder 1/3 avec la tête ; couper les carottes en biseau ; les poireaux en tronçon et couper les jeunes oignons en 2. A l'exception des jeunes oignons, cuire séparément les légumes à la vapeur en veillant à les garder légèrement croquants. Les refroidir rapidement dans de l'eau fraîche. Réserver.
2. Au moment, faire revenir les jeunes oignons à l'huile d'olive et assaisonner. Réserver au chaud. Faire revenir les têtes d'asperges et assaisonner. Réserver au chaud. Faire revenir le reste des légumes (reste des asperges, petits pois, carottes et poireaux), les assaisonner. Réserver au chaud.

- 
- 
3. NB : Par facilité ou gain de temps, il est possible de n'utiliser qu'un ou deux légume.s au choix.
- 
- 

## Sauce à l'ortie

1. Blanchir les orties préalablement lavées pendant une minute dans le bouillon et mixer. Dans un poêlon, faire fondre 1 c. à s. de beurre. Ajouter 1 c. à s. de farine sans cesser de mélanger au fouet. Incorporer le bouillon de volaille aux orties petit à petit jusqu'à épaississement. Crémier légèrement. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.
- 
- 

## Dressage

1. Pour le dressage, découper la viande en tronçons (2 à 3 par personnes en fonction de l'épaisseur). Déposer la purée à l'emporte-pièce, dans l'assiette préalablement chauffée. Placer quelques morceaux de viande à côté de la purée. Dresser joliment les légumes sur le pourtour, le jeune oignon et la tête d'asperge sur le dessus. Verser un peu de sauce à l'ortie sur le pourtour. Servir le reste de sauce à part.
- 
-