

LA RECETTE *du* LUNDI



filet mignon à la truffe & purée maison.

plat



INGRÉDIENTS

Pour le filet mignon

- 1 filet mignon de porc de 700 à 800 g
- 2 cuillères à soupe de Salsa Tartufata du Comptoir
- 1 noisette de beurre
- 1 filet d'huile d'olive à la truffe blanche du Comptoir
- Sel aux épices grillées
- Poivre Kampot

Pour la purée maison

- 1 kg de pommes de terre
- 80 g de beurre
- 10 cl de crème ou de lait entier
- Sel aux épices grillées
- Poivre Madagascar



Pour 4 personnes



PRÉPARATION :



Le filet mignon

Sors la viande du réfrigérateur 30 minutes avant cuisson.

Sale et poivre généreusement sur toutes les faces.

Dans une poêle bien chaude, fais fondre le beurre avec un filet d'huile à la truffe.

Saisis le filet mignon sur toutes ses faces jusqu'à obtenir une belle coloration.

Enfourne à 180 °C pendant 18 à 22 minutes selon l'épaisseur.

À la sortie du four, couvre de papier aluminium et laisse reposer 5 minutes avant de trancher.

La purée maison

Épluche et coupe les pommes de terre en morceaux.

Fais-les cuire dans une grande casserole d'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient bien fondantes.

Égoutte-les puis écrase-les au presse-purée.

Ajoute le beurre, puis la crème ou le lait chaud.

Mélange jusqu'à obtenir une texture lisse et onctueuse.

Rectifie l'assaisonnement en sel et poivre.

La sauce Tartufata

Dans une petite casserole ou directement dans la poêle de cuisson, ajoute la Salsa Tartufata.

Détends-la avec une cuillère de jus de cuisson ou un peu de crème.

Fais chauffer doucement sans faire bouillir.

Goûte et ajuste l'assaisonnement.

Dressage

Dépose une belle quenelle de purée au centre de l'assiette.

Ajoute quelques tranches de filet mignon bien tendres.

Nappe généreusement de sauce Tartufata.

Termine par un léger filet d'huile à la truffe blanche et un tour de poivre.

💡 Astuce festive du Comptoir

Ce plat est idéal pour :

Un dîner de Noël sans stress

Un repas de fêtes improvisé

Un menu du 24 ou du 25 au soir

Tu peux l'accompagner de légumes rôtis (carottes, panais, patates douces) ou d'une simple salade verte pour l'équilibre.

