



Filet de porc en croûte de pistaches et grenailles



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 filets de porc
1 noisette de beurre (un peu)
1 tiret d'huile d'olive
100 grammes de panko
150 grammes de pistaches (hachées)
1 bouquet de sauge (finement ciselée)
1 kilogramme de grenailles (pelées et cuites)
3 brins de thym frais
1 bouquet d'asperges vertes
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Séchez les filets et salez-les et poivrez-les généreusement. Faites fondre le beurre dans une cocotte et saisissez la viande brièvement de chaque côté. Retirez-la de la cocotte.
- 2.** Mélangez le panko, les pistaches et la sauge avec un peu d'huile d'olive. Déposez les filets de porc dans un plat de cuisson et recouvrez-les du mélange aux pistaches. Enfournez pour 25 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 3.** Faites revenir les grenailles dans la cocotte ayant servi à cuire la viande. Ajoutez le thym et un peu de beurre.
- 4.** Faites blanchir les asperges vertes.
- 5.** Laissez reposer la viande dix minutes et coupez-la en tranches. Servez avec les grenailles rissolées et les asperges.