

Faux-filet de porc en croûte aux fines herbes.



Température : 80°C
Taux d'humidité : 30%
Cuisson : 1h à 1h30
Réglage de la sonde thermométrique : 65°C

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

1,5 kg de faux-filet de porc ou de veau
3 gousses d'ail
Sel, poivre du moulin
4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pour la croûte aux fines herbes

2-3 cuillères à soupe d'herbes fraîches
(thym, basilique, origan ou persil)
2-3 gousses d'ail
50 g de chapelure
Environ 1 dl d'huile d'olive
Sel, poivre du moulin

Préchauffez le four à 80°C,
30% d'humidité et chauffez une plaque.

- À l'aide d'un couteau pointu, entaillez le faux-filet côté gras en quelques endroits. Épluchez l'ail et piquez-le dans les incisions.
- Assaisonnez la viande avec le sel et le poivre, faites-les bien revenir sur toutes les faces dans une cocotte avec l'huile d'olive chaude. Posez la viande dans un plat allant au four vapeur.
- Placez la sonde thermométrique dans la partie la plus épaisse, enfournez et programmez la sonde à 65°C.
- Lorsque la cuisson est terminée on peut baisser la température du four vapeur à 70°C et maintenir la viande au chaud pendant environ 30 min.

- Pour préparer la croûte aux fines herbes, ciselez les herbes, le persil, l'ail, mélangez-les avec la chapelure et l'huile d'olive. Salez et poivrez. Étalez le mélange aux herbes sur le faux-filet pour qu'il adhère bien.
- Faites gratiner dans le four combi-vapeur équipé d'un gril ou dans le four traditionnel pendant 4 à 6 min en veillant en permanence à ce que la croûte ne devienne pas trop foncée.