

HORS D OEUVRES DE BOUCHÉES FILET MIGNON, DE RITZ-ESCOFFIER

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/bouchees-filet-mignon/>

Des hors-d'Oeuvres de porc mariné en papillote, de l'école Ritz-Escoffier

Chef : Escoffier

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de cuisson : 10 Minutes

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Hors D'œuvre,

Ingrédients

Pour 50 amuse-bouches

350 grammes de Filet Mignon de Porc

100 grammes de Sauce Soja

100 grammes de Sauce Soja 10 Centilitres/100 Millilitres. Du vinaigre balsamic dans la recette originale

50 grammes de Sirop de Grenadine

40 grammes de Beurre

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

des Feuilles de Brick

*Mes ajouts

2 cuillères à café de Gingembre en Poudre

2 cuillères à café de Gingembre en Poudre Pas dans la recette originale, mais je recommande

30 grammes de Bouquet de Coriandre

30 grammes de Bouquet de Coriandre Pas dans la recette originale, mais je recommande

3 Gousses d'Ail

3 Gousses d'Ail Pas dans la recette originale, mais je recommande

*Déco

70 grammes de Graines de Sésame

*En Option

20 grammes de Sucre

20 grammes de Sucre Seulement si votre grenadine n'est pas sucrée

HORS D OEUVRES DE BOUCHÉES FILET MIGNON, DE RITZ-ESCOFFIER

20 grammes de Miel

20 grammes de Miel Seulement si votre grenadine n'est pas sucrée

Pour 20 amuse-bouches

140 grammes de Filet Mignon de Porc

40 grammes de Sauce Soja

40 grammes de Sauce Soja 4 Centilitres/40 Millilitres. Du vinaigre balsamic dans la recette originale

20 grammes de Sirop de Grenadine

16 grammes de Beurre

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

des Feuilles de Brick

*Mes ajouts

0,8 cuillère à café de Gingembre en Poudre

0,8 cuillère à café de Gingembre en Poudre Pas dans la recette originale, mais je recommande

12 grammes de Bouquet de Coriandre

12 grammes de Bouquet de Coriandre Pas dans la recette originale, mais je recommande

1,2 Gousses d'Ail

1,2 Gousses d'Ail Pas dans la recette originale, mais je recommande

*Déco

28 grammes de Graines de Sésame

*En Option

8 grammes de Sucre

8 grammes de Sucre Seulement si votre grenadine n'est pas sucrée

8 grammes de Miel

8 grammes de Miel Seulement si votre grenadine n'est pas sucrée

Pour 30 amuse-bouches

210 grammes de Filet Mignon de Porc

60 grammes de Sauce Soja

60 grammes de Sauce Soja 6 Centilitres/60 Millilitres. Du vinaigre balsamic dans la recette originale

30 grammes de Sirop de Grenadine

24 grammes de Beurre

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

des Feuilles de Brick

*Mes ajouts

1,2 cuillères à café de Gingembre en Poudre

1,2 cuillères à café de Gingembre en Poudre Pas dans la recette originale, mais je recommande

18 grammes de Bouquet de Coriandre

18 grammes de Bouquet de Coriandre Pas dans la recette originale, mais je recommande

HORS D OEUVRES DE BOUCHÉES FILET MIGNON, DE RITZ-ESCOFFIER

1,8 Gousses d'Ail

1,8 Gousses d'Ail Pas dans la recette originale, mais je recommande

*Déco

42 grammes de Graines de Sésame

*En Option

12 grammes de Sucre

12 grammes de Sucre Seulement si votre grenadine n'est pas sucrée

12 grammes de Miel

12 grammes de Miel Seulement si votre grenadine n'est pas sucrée

Instructions

La Marinade

1. Pour préparer le Filet Mignon de Porc (350 g) : Couper dans le sens de la longueur, en 2, puis en 2, afin d'obtenir 4 morceaux. Couper et se débarrasser du gras.
2. Puis, découper des morceaux de la taille "d'un gros pouce"
3. Pour le Sirop de Grenadine (50 g), il existe plusieurs produits : La "mélasse de grenadine" est peu sucrée alors que le "sirop de grenadine" est au contraire très sucré
4. Dans un grand bol, verser le Sirop de Grenadine (50 g)
5. Gouter : Si votre sirop n'est pas sucré (mélasse), je vous conseille d'ajouter le Sucre (20 g) et le Miel (20 g)
6. Verser la Sauce Soja (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres)
7. La recette de départ mentionne du "Vinaigre Balsamique", et je trouve que la Sauce Soja rend le plat plus savoureux (et surtout moins aigre)

Les saveurs en plus !

8. A cette marinade de départ, je vous propose d'ajouter des saveurs Asiatiques que vous ne regretterez pas
9. Couper les tiges du Bouquet de Coriandre (30 g) (les tiges ont plus de saveurs que les feuilles), et émincer finement, puis ajouter au bol
10. Ajouter au bol du Gingembre en Poudre (2 c. à café)
11. Emincer les Gousses d'Ail (3) et ajouter au bol
12. Verser la viande découpée dans cette marinade, remuer. Couvrir de film alimentaire étirable
13. Réserver au frais pendant 20 minutes minimum (ou même une nuit si vous pouvez: ça sera encore mieux). La marinade va être absorbée par la viande, la rendant plus tendre et surtout pleine de saveurs

Le montage

14. On va utiliser des Feuilles de Brick : à acheter en supermarché au rayon congelé (ou frais)

HORS D OEUVRES DE BOUCHÉES FILET MIGNON, DE RITZ-ESCOFFIER

15. Faire fondre le Beurre (40 g) et badigeonner les feuilles, à l' aide d' un pinceau de cuisine. Le beurre va aider à coller les feuilles et également apporter une texture "croquante" en pliant les feuilles (dans le style d'une pâte feuilletée)

16. Ensuite, prendre un morceau de viande marinée, et égoutter, puis poser sur une feuille badigeonnée

17. Si vous laissez trop de liquide de marinade avec la viande, le jus va détremper et couler pendant la cuisson puis caraméliser, ce qui dégradera un peu le visuel, donc je vous conseille de bien égoutter

18. Avec un couteau, couper un long rectangle, d'environ 8 cm x 20 cm

19. Plier en "triangle" sur lui-même, afin d'envelopper la viande, plusieurs fois, à la manière d'un "samosa"

20. Déposer sur une plaque, sur du tapis silicone ou du papier sulfurisé

21. Badigeonner le dessus des triangles de beurre fondu, à l' aide d' un pinceau de cuisine

22. Saupoudrer de Sel (1 pincée) et Poivre (1 pincée)

23. Saupoudrer de Graines de Sésame (70 g)

Cuisson

24. Cuire au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant 8 minutes à 12 minutes, de préférence au four à chaleur tournante "convection, avec ventilateur")

25. Voilou ! Déposer sur un joli plat afin d'impressionner la belle-mère, et déposer une feuille de coriandre sur chaque bouchée, puis enfoncer un pic en bois (cure-dents) afin que vos invités ne se salissent pas leurs petits doigts délicats. Voilà.

La sauce nappante

26. Petite note sur la sauce de marinade : La recette du livre indique qu'on peut la faire réduire à feu doux (en casserole), elle va épaissir et on pourra l'utiliser comme sauce nappante pour ces bouchées