



FILET MIGNON DANS UNE SAUCE ASIATIQUE SUCRÉE ET PIQUANTE AVEC DU RIZ AUX GRAINES ET AUX HERBES AINSI QUE DES BIMIS ET DU PAK-CHOÏ SAUCE POISSON

INGRÉDIENT SPÉCIAL



FILET MIGNON

Le filet mignon est le muscle le plus tendre du dos du porc. Commencez par le faire saisir brièvement à haute température pour qu'il brunisse bien sans se dessécher.



Filet mignon*



Piment rouge *



Gousse d'ail



Pak-choï *



Gingembre frais



Orange à jus



Sauce soja



Anis étoilé



Graines de sésame



Mélange de graines



Riz cargo



Bimi *



Sauce poisson



Coriandre fraîche *



Menthe fraîche *



Oignons nouveaux *



Citron vert

55 min

Beaucoup d'opérations

Consommer dans les 3 jours

Cette semaine HelloFresh vous dévoile une recette Premium inspirée de la cuisine asiatique. À la fois douce et épicée, la sauce vient sublimer le filet mignon, étant un morceau particulièrement tendre. Le bimi, petit cousin du brocoli, possède un goût légèrement sucré qui vient adoucir le côté piquant du pak-choï.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Râpe, petite casserole, sauteuse avec couvercle, poêle, casserole avec couvercle et plat à four.

Recette de filet mignon dans une sauce asiatique sucrée et piquante : c'est parti !



1 PRÉPARER

Préchauffez le four à 180 degrés et sortez le **filet mignon** du réfrigérateur. Pour la sauce, portez à ébullition 100 ml d'eau par personne. Épépinez le **piment rouge** et hachez-le finement. Émincez ou écrasez l'**ail**. Retirez l'extrémité de la tige du **pak-choï**, puis coupez-le en lamelles. Râpez finement le **gingembre** et pressez l'**orange**.



2 PRÉPARER LA SAUCE

Mélangez le **gingembre**, le **piment rouge**, l'**ail**, la **sauce soja**, l'**anis étoilé**, la cassonade et 25 ml de **jus d'orange** par personne dans la petite casserole. Réchauffez 1 à 2 minutes à feu moyen-doux, le temps que le sucre fonde. Ajoutez l'eau bouillante, émincez 1/8 de cube de bouillon par personne au-dessus, augmentez le feu et laissez réduire de moitié pendant 10 à 12 minutes. Maintenez ensuite au chaud à feu très doux ★.



3 GRILLER ET CUIRE

Pendant ce temps, faites chauffer la sauteuse (le couvercle sera utilisé à l'étape 5) et la poêle à feu vif et faites griller les **graines de sésame** et le **mélange de noix** séparément jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Réservez hors des poêles. Portez 250 ml d'eau par personne à ébullition dans la casserole et faites cuire le **riz** 12 à 15 minutes à couvert. Égouttez au besoin et réservez sans couvercle.



4 CUIRE LE FILET DE PORC

Pendant ce temps, salez et poivrez le **filet mignon**. Faites chauffer le beurre à feu moyen-vif dans la même poêle et faites saisir le **filet mignon** de chaque côté 3 à 4 minutes. Mettez-le ensuite dans le plat à four, versez la graisse de cuisson par-dessus et enfournez 7 à 9 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit cuit ★★.



5 CUIRE ET COUPER

Pendant ce temps, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen dans la même sauteuse. Ajoutez les **bimis**, la **sauce poisson** et 25 ml d'eau par personne. Faites cuire 6 à 12 minutes. Retirez le couvercle à mi-cuisson, ajoutez le **pak-choï** et terminez la cuisson sans couvercle ★★★. Pendant ce temps, hachez grossièrement la **coriandre**, taillez la menthe en lanières, les **oignons nouveaux** en fines rondelles et le **citron vert** en quartiers.



6 SERVIR

Coupez le **filet mignon** en tranches. Mélangez le **riz** avec les **graines** et les **herbes**, puis salez et poivrez. Servez le **riz** et garnissez avec les **oignons nouveaux**. Disposez les **bimis** et le **pak-choï** à côté et parsemez de **graines de sésame**. Accompagnez le tout du **filet mignon** et garnissez avec les **quartiers de citron vert**. Versez un peu de sauce sur la **viande** et servez le reste à table.

★★★ **CONSEIL** : Si vous n'aimez pas les légumes croquants, vous pouvez laisser le couvercle plus longtemps : les bimis ramolliront davantage.

★★ **CONSEIL** : Le filet de porc peut se consommer rosé.

★ **CONSEIL** : Si la sauce devient trop épaisse, ajoutez du jus d'orange ou du bouillon. Retirez l'anis étoilé de la casserole juste avant de servir.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Filet mignon (140 g) *	1	2	3	4	5	6
Piment rouge (pc) *	¼	½	¾	1	1½	1½
Gousse d'ail (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Pak-choï (pc) *	½	1	1½	2	2½	3
Gingembre frais (cm)	1	2	3	4	5	6
Oranges à jus (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Sauce soja (ml) 1) 6)	10	20	30	40	50	60
Anis étoilé (pc)	1	1	1	1	1	1
Graines de sésame (g) 11) 19) 22)	5	10	15	20	25	30
Mélange de graines (g) 19) 22) 25)	15	30	45	60	75	90
Riz complet (g)	85	170	250	335	420	500
Bimi (g) *	80	160	240	320	400	480
Sauce poisson (ml) 4)	10	20	30	40	50	60
Coriandre fraîche et menthe fraîche (g) 23) *	5	10	15	20	25	30
Oignons nouveaux (pc) *	1	2	3	4	5	6
Citron vert (pc)	½	1	1½	2	2½	3

À ajouter vous-même

Cassonade (cs)	1	2	3	4	5	6
Cube de bouillon de légumes (pc)	1/8	¼	¾	½	¾	¾
Beurre (cs)	1	2	3	4	5	6
Huile d'olive (cs)	1	1½	2	2½	3	3½
Poivre et sel	Au goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3853 / 921	445 / 106
Lipides (g)	39	5
Dont saturés (g)	13,1	1,5
Glucides (g)	89	10
Dont sucres (g)	19,5	2,3
Fibres (g)	10	1
Protéines (g)	47	5
Sel (g)	5,0	0,6

ALLERGÈNES

1) Gluten 4) Poisson 6) Soja 11) Sésame
Peut contenir des traces de : 19) Cacahuètes 22) Noix 23) Céleri
25) Sésame

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !