

# Filet mignon rôti au pesto d'épinard

 Cooking By Cath



Préparation  
**10 min**



Cuisson  
**45 min**



Durée totale  
**55 min**

 **Catégorie :** VIANDE & VOLAILLE  **Cuisine :** Française

 **Nombre :** 4 personnes

## MATERIEL

- ROBOT COMPANION
- ULTRABLADE
- PLAT A FOUR

## INGREDIENTS

- 125 g d'épinards
- 2 gousses d'ail
- 1 branche persil
- 1 c. à café jus de citron
- 1 œuf

- 50 g amandes mondées
- 40 g parmesan
- Sel, poivre
- 1 filet mignon de porc (600 g environ)
- 1 tranche jambon (ou 4 fines tranches de lard fumé)
- 10 g beurre
- 1 c. à soupe chapelure

## PRÉPARATION

### Étape 1

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Laver et **équeuter le persil**
3. Laver et équeuter les épinards (ôter la nervure centrale si la tige est grosse)
4. Éplucher les gousses d'ail et **ôter leur éventuel germe**

### Étape 2 – ULTRABLADE

1. Installer l'**Ultrablade** dans la cuve du Companion
2. Ajouter les gousses d'ail, le persil ainsi que les amandes
3. Fermer le couvercle et lancer le robot : **vitesse 12 - 10 secondes**

### Étape 3 – ULTRABLADE

1. Rassembler la préparation au centre de la cuve
2. Ajouter les épinards, le jus de citron, l'œuf, le parmesan, saler et poivrer
3. Verrouiller le couvercle et lancer le robot : **vitesse 13 (pulse) - 40 secondes**

### Étape 4 – ULTRABLADE

1. Rassembler la préparation au centre de la cuve
2. Fermer le couvercle et lancer le robot : **vitesse 10 - 1 minute**

### Étape 5

1. Fendre le filet mignon sur toute sa longueur enfin de l'ouvrir en deux
2. Répartir les trois quarts du pesto d'épinard à l'intérieur
3. Couper la tranche de jambon en 4 bandes sur la partie la plus longue

4. Disposer les bandes de façon parallèle en les espaçant de façon à couvrir toute la surface du filet mignon
5. Tartiner les bandes de jambon avec le reste du pesto d'épinard
6. Disposer sur celles-ci le filet mignon
7. Enrouler les bandes de jambon autour du filet mignon
8. Disposer le filet mignon dans un plat à four
9. Parsemer de chapelure et de noisettes de beurre
10. Enfourner le filet mignon à 180° pendant 40 à 45 minutes
11. Découper le filet mignon en tranches et servir aussitôt

## NOTES



\*\*\*\*\*

Rejoignez une communauté de Passionnés : [www.passionsbycath.fr](http://www.passionsbycath.fr)



*@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable*

\*\*\*\*\*