

Filet de porc au miel et genévrier



1 filet de porc de 700 à 800 g
8 baies de genévrier
12 grains de poivre noir
16 grains de coriandre
¼ de bâton de vanille râpé
10 g de fleur de sel
2 noix de beurre
30 g de pain d'épices (passé au four, refroidi, puis réduit en chapelure)
mélangée avec 2 grosses cuillères à soupe de miel liquide

La veille, concassez les baies de genévrier, le poivre et la coriandre et ajoutez la vanille râpée.

Posez le filet sur un film plastique et enduisez-le de toute part avec la préparation.

Fermez le film et laissez 12 à 24 heures au réfrigérateur.

Le lendemain, préchauffez le four à 220°C.

Déballez le filet et salez-le avec la fleur de sel.

Dans une marmite à fond épais, déposez le filet avec les noix de beurre et laissez colorer.

Mettre à cuire au four à couvert 26 minutes.

Retirez le couvercle et badigeonnez le rôti avec le mélange de miel et pain d'épice, passez en position grill pendant 7 minutes jusqu'à légère coloration.

Sortez du four, remettez le couvercle et laissez reposer 15 minutes.

Tranchez et servez avec des pâtes fraîches aux champignons.