



---

## Filet mignon, cœur de cerise noire de Bâle

*Pork tenderloin  
with a cherry centre*

---

# Filet mignon, cœur de cerise noire de Bâle

## *Pork tenderloin with a cherry centre*

### INGRÉDIENTS

Filet mignon de porc paré	½
Purée de cerise noire PONTHER	100g
Miel	20g
Pommes de terre Charlotte	100g
Beurre	15g
Tranche de jambon de Bayonne	1
Huile d'olive	
Sel	
Piment d'Espelette	

### PROGRESSION

Mettre la tranche de jambon de Bayonne à sécher pendant environ 10 minutes à 200°C, laisser refroidir puis mixer afin d'obtenir une fine poudre. Caraméliser le miel puis déglacer avec la purée de cerise noire PONTHER. Laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une texture sirupeuse puis assaisonner en piment d'Espelette. Saler le filet mignon puis le saisir dans une poêle chaude à l'huile d'olive. Le cuire ensuite au four pendant environ 1h30 à 80°C (afin d'atteindre une température de 68°C à cœur). Une fois cuit, le tailler en 3 médaillons. Réaliser un trou au centre de chaque médaillon puis ajouter la purée de cerise noire. Réserver au chaud.

Tailler les pommes de terre en cube d'1cm de côté puis les blanchir, les égoutter et les confire au beurre. Dresser les médaillons de filet mignon de porc, puis les cubes de pommes de terre et les saupoudrer de fleur de jambon. Ajouter quelques points de purée de cerise noire au miel et piment d'Espelette.

### LE CONSEIL EN PLUS

La purée de cerise noire PONTHER peut également être ajoutée à un jus de cochon.

### INGREDIENTS

Prepared pork tenderloin	½
PONTHIER black cherry purée	100g
Honey	20g
Charlotte potatoes	100g
Butter	15g
Slice Bayonne ham	1
Olive oil	
Salt	
Espelette chilli pepper	

### INSTRUCTIONS

Dry the slice of Bayonne ham in the oven for 10 minutes at 200°C. Leave to cool then blitz in the blender to a fine powder. Caramelize the honey then deglaze with PONTHER black cherry purée. Reduce to a syrup then season with Espelette chilli.

Season the tenderloin with salt then fry in olive oil in a hot pan. Roast in the oven for 90 minutes at 80°C (until the centre reaches a temperature of 68°C). Once cooked, slice into 3 medallions. Make a hole in the centre of each medallion then add the black cherry purée. Keep warm.

Cut the potatoes into 1cm cubes then blanch. Drain and then candy them in butter. Arrange the pork medallions on the plate, then the potato cubes and sprinkle with the Bayonne ham powder. Garnish with a few touches of PONTHER black cherry purée mixture with honey and Espelette chilli.

### EXTRA TIP

PONTHIER black cherry purée can also be used for pork jus or gravy.



Cerise Noire de Bâle 100%  
Black Cherry from Basel

Origine  
Allemagne