

Croustillant de mignon de porc en croûte de noix, jus à la réglisse, mousseline de céleri parfumé au cerfeuil

Le tout en BIO

Recette proposée par Gilles Le Galles, chef du restaurant Les jardins Sauvages de l'éco-hôtel du Pays de la Gacilly

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

0,600/0,800 kg de filet mignon de porc	Huile d'olive
50 g de carotte	250 g de beurre
50 g de navet	800 g de céleri-rave
4 feuilles de brick 4 feuilles	40 g de cerfeuil
20 g de noix	Lait
40 g de persil	Poudre de réglisse
30 g d'échalote	Fond brun de veau
8 gousses d'ail	Sel
50 g de mie de pain 0.050kg	Poivre

RECETTE :

Parer les mignons de porc, les découper en tronçons de 5 cm environ. Prévoir 2 médaillons par personne. Les faire saisir de chaque côté dans de l'huile d'olive bien chaude puis réserver dans un plat. Ajouter dans le sautoir l'échalote ciselée et une gousse d'ail écrasée. Déglacer avec le fond brun de veau lié. Laisser réduire, ajouter la poudre de réglisse selon votre goût, réserver.

Confectionner la croûte de noix au mixer: mélanger la mie de pain, ajouter le persil, les noix, l'ail, le beurre terminer avec un peu d'huile d'olive, réserver.

Tailler une brunoise de carottes et de navets (3mm sur 3mm) la blanchir dans de l'eau bouillante salée/thym, rafraichir et réserver.

Faire cuire le céleri rave, couper en gros dés dans un mélange lait/eau/thym/laurier, ajouter sel et poivre. En fin de cuisson passer au tamis. Réserver.

Confectionner un beurre de cerfeuil, dans un mixer réunir: 100gr de beurre, 40gr de cerfeuil, 1 gousse d'ail, du poivre et du sel.

Badigeonner le filet mignon de porc avec la croûte de noix, le paner dans la brunoise de légumes blanchies, sur 2 faces.

Couper la feuille de brick en deux, l'imbiber d'huile d'olive puis entourer le filet mignon de porc avec celle-ci.

Finir la cuisson au four, environ 10 min à 180°C/200°C.

Réchauffer la mousseline de céleri avec du beurre de cerfeuil (la quantité selon goût).

Dresser en assiettes (trois belles quenelles de mousseline, deux croustillants de mignon et un peu de sauce), finissez par une belle pluche de cerfeuil.

Bon appétit

Plat BIO

Agence
BIO