

Mignon de sanglier en croûte de sel et fenouil façon parisienne



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
99749	Filet mignon de sanglier semi-paré sans chaînette 110/350 g Chasseurs de France	160 Gramme
196171	Jambon Serrano Grande Réserve 15 mois STG chiffonnade 240 g La Grande Charcuterie	20 Gramme
67172	Fenouil émincé 2,5 kg Paysan Breton	130 Gramme
30623	Pleurotes entières 1 kg	40 Gramme
	Brin de persil	1 Pièce
	Farine	60 Gramme
	Graines de courge	5 Gramme
	Jus de viande corsé	0.05 Litre
	Gros sel	10 Gramme
	Sel, poivre, cannelle en poudre	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparer de la pâte à sel : mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène la farine, le gros sel, les graines de courge et de l'eau. Etaler la pâte le plus finement possible sur un papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 2 Préparer les mignons de sanglier : après décongélation préalable, égoutter les mignons puis les saisir à la plancha. Assaisonner (sel/poivre) et saupoudrer de cannelle en poudre. Envelopper délicatement les mignons rôtis avec la pâte à sel. Mettre en cuisson au four à chaleur sèche température stabilisée à 200°C.
- 3 Préparer le fenouil à la parisienne : faire sauter le fenouil à la plancha très vivement jusqu'à coloration puis le déglacer à l'aide des pleurotes encore à l'état surgelé. Ajouter le jambon Serrano et les pluches de persil plat. Laisser compoter un instant. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 4 Dresser comme sur la photo, servir avec un jus de viande corsé.

Mignon de sanglier en croûte de sel et fenouil façon parisienne

Il est possible de remplacer la croûte de sel par de la pate feuilletée.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid