

Cuissot de porcelet braisé aux morilles, bouquetière de légumes et jus corsé au romarin



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
205975	Morilles entières 1 kg	200 Gramme
189466	Fagot de haricot vert très fins, ruban de courgette 35 g	10 Pièce
54776	Fonds d'artichauts 1 kg	10 Pièce
279872	Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg Bon&Engagé	200 Gramme
	Cuissot de porcelet	1.7 Kilo
237611	Petits pois doux très fins CE2 2,5 kg Minute Bonduelle	600 Gramme
	Jus de viande lié	200 Centilitre
	Branche de romarin	5 Gramme
	Fleur de sel	10 Gramme
	Poivre du moulin	10 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Réaliser un fond de braisage à l'aide du jus de viande et de branche de romarin corsé par réduction. Assaisonner (sel/poivre). Réserver
- 2 Cuire le cuissot de porcelet au four à chaleur sèche, sans sel et sans matière grasse, température stabilisée à 200°C jusqu'à coloration. Terminer dans le fond de braisage au romarin (température 160°C)
- 3 Cuisson traditionnelle des fagots de haricots verts, des petits pois et des fonds d'artichauts. Assaisonner et réserver
- 4 Cuire les morilles par évaporation de l'eau de végétation dans un récipient de cuisson. Assaisonner et réserver
- 5 Tailler une brunoise de mangue et l'incorporer aux pois maraîchers