

Filet mignon de porc rôti, abricots sa pomme sarladaise



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
15276	Filet mignon de porc VPF 350/600 g env.	2 Kilo
131072	Poêlée à la sarladaise 1 kg	2.5 Kilo
204904	Filet de bacon tranché 10 g	500 Gramme
	Abricots séchés	400 Gramme
	Jus de veau réduit	40 Centilitre
	Graine de nigelle	10 Gramme
	Huile d'argan	0.1 -
	Fleur de sel	PM
	Poivre mignonette	PM
	Branche de marjolaine	1 Pièce

Etapes de préparation

- 1 Cuire la poêlée à la sarladaise dans un bac gastro au four à chaleur sèche, température stabilisée à 200°C
- 2 Saisir le filet mignon sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche température stabilisée à 200°C jusqu'à légère coloration
- 3 En sortie, napper le filet mignon d'huile d'argan puis déposer la brunoise d'abricots et de bacon. Assaisonner (fleur de sel, poivre mignonette), finir par la graine de nigelle. Finir la cuisson du filet mignon de porc au four à chaleur sèche à 200°C pendant quelques minutes
- 4 Reloger la poêlée de pommes de terres à la sarladaise à la manière d'une pomme Anna dans un cercle et finir le dressage de l'assiette
- 5 Trancher le filet mignon de porc. Ajouter la pomme Anna. Napper de jus de veau et décorer l'ensemble. Finir par une branche de marjolaine

Filet mignon de porc rôti, abricots sa pomme sarladaise