



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
287054	Navettes nature 15 g x 100 - 1,5 kg	10 Pièce
15276	Filet mignon de porc VPF 350/600 g env.	100 Gramme
63985	Aubergines grillées 1 kg	200 Gramme
41930	Grana Padano pétale AOP 26% MG 500 g Michelangelo	40 Gramme
	Pignons de pin	20 Gramme
	Feuilles de basilic	PM
	Huile d'olive pimentée	0.5 Centilitre
	Sirop d'érable	2 Centilitre
	Fleur de sel	PM
	Poivre de Timut	PM

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation la navette à 0+3°C une demi-heure avant utilisation
- 2 Cuire le filet mignon de porc au four avec du sirop d'érable sur le dessus, du poivre de timut et de la fleur de sel
- 3 Après cuisson, passer le filet mignon en cellule de refroidissement et l'émincer
- 4 Mettre les aubergines sur une plaque à pâtisserie pendant 5 minutes à 150°C puis les mixer avec des pignons de pin et un filet d'huile d'olive pimentée pour en faire un caviar d'aubergines
- 5 Procéder au montage : déposer le caviar d'aubergines à la poche au centre de la navette, ajouter les chiffonnades de filet mignon, deux pétales de Grana padano et finir avec une aubergine grillée préalablement décongelée pour la décoration