

# Mini rôti de cochon de lait sauce civet au chocolat et noisettes torréfiées, purée vitelotte et râpé de brocolis



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
65440	Purée de pommes de terre vitelotte 1,5 kg	1 Kilo
26194	Brocolis fleurettes 2,5 kg PassionFroid	0.5 Kilo
26211	Oignons émincés 2,5 kg PassionFroid	0.1 Kilo
	Mini-rôti de cochon de lait bardé 180 g	1.8 Kilo
	Fond de veau	1 Litre
	Porto	20 Centilitre
	Cognac	20 Centilitre
	Chocolat 70% cacao	50 Gramme
	Noisettes	80 Gramme
	Fleur de sel	PM
	Poivre du moulin noir	PM
	Romarin	40 Gramme

## Etapas de préparation

- 1 Cuisson des mini rôtis : marquer au four sur une plaque de cuisson très chaude les mini rôtis préalablement bardés. Après petite coloration, cuire à basse température à 120/130°C avec un fond de braisage
- 2 Préparation de la sauce : faire réduire ensemble le porto et le cognac de 1/3, mouiller avec le fond de veau, ajouter le romarin et laisser réduire 30 minutes
- 3 Concasser les noisettes et les torréfier à la poêlée avec petite coloration. Réserver
- 4 Après cuisson des minis rôtis, réserver en table chaude. Pour récupérer les sucs du fond de braisage, déglacer avec la sauce en préparation, filtrer le tout puis rectifier l'assaisonnement. Ajouter avec parcimonie le chocolat noir. La note chocolat arrive en fin de bouche et non au début sinon vous avez fait une sauce profiterole

# Mini rôti de cochon de lait sauce civet au chocolat et noisettes torréfiées, purée vitelotte et râpé de brocolis

- 5 Remettre en température la purée de vitelotte avec une noisette de beurre
- 6 Au moment de servir, assaisonner puis napper de sauce. Finir avec les noisettes torréfiées
- 7 Dresser la purée et déposer au-dessus le râpé le brocolis

## L'astuce du chef

---



Pour garder la belle couleur de la purée vitelotte, remettre en température rapidement et la conserver dans une poche jetable au bain-marie. Pour la sauce, un chocolat entre 7 % et 8 % de cacao est idéal, un taux inférieur serait trop sucré et un taux supérieur apportera une sauce amère.

Laurent Lapiere, conseiller culinaire PassionFroid