

## Médailon de cuissot de sanglier bardé ibérique, mousseline de butternut



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
221663	Pavé de sanglier issu du cuissot 140/160 g « Chasseurs de France »	1.8 Kilo
66591	Asperges vertes 1 kg	0.4 Kilo
132675	Jambon ibérique de Bellota avec os 36 mois 7,5 kg env. La Grande Charcuterie	150 Gramme
176080	Purée de butternut 1,5 kg	900 Gramme
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	0.5 Litre
	Fond de veau	PM
	Sel	PM
	Poivre	PM
	Huile d'olive	PM
	Pousse de shizo	PM
	Miso	PM

### Etapas de préparation

- 1 Percer et tailler la noix de cuissot de sanglier en mini-rôti, puis le farcir avec une asperge verte préalablement blanchie et assaisonnée de sel et de poivre
- 2 Colorer la viande dans un récipient de cuisson chaud chemisé d'huile d'olive, puis l'enrouler de fines tranches de Pata Negra
- 3 Cuire au four à chaleur sèche, température stabilisée à 200°C
- 4 Préparer un jus court : dégraisser le récipient de cuisson de la viande, déglacer les sucs à l'aide d'un mélange bourbon/eau (ne pas flamber afin d'éviter une possible amertume), puis mouiller au fond de veau brun. Assaisonner et réserver
- 5 Préparer la purée de butternut : remettre en température traditionnelle la purée de butternut, puis ajouter à la spatule de la crème fouettée afin d'obtenir un mélange homogène. Assaisonner et réserver

## Médailлон de cuissot de sanglier bardé ibérique, mousseline de butternut

- 6 Pour le dressage : trancher le rôti en médaillons, disposer deux quenelles de mousseline de butternut. En finition : pousse de Shizo, cordon de jus et miso