

Mignon de porc craquelin de noisettes, jus corsé à la sauge et patates douces



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
154829	Filet mignon de porc VPF 400/600 g Le Boucher du Chef	1.6 Kilo
189469	Patates douces en grosses découpes 2,5 kg Bonduelle	1 Kilo
39370	Beurre plaquette demi-sel 80% MG 250 g	250 Gramme
	Farine T55	100 Gramme
	Poudre de noisettes	100 Gramme
	Noisettes entières	50 Gramme
	Fond de veau corsé	0.5 Litre
	Vin blanc de cuisine	10 Centilitre
	Sirop d'érable	20 Centilitre
	Sauge	15 Gramme
	Poivre à huîtres	PM

Etapas de préparation

- 1 Cuire les mignons à 180°C pendant 15 minutes et laisser reposer.
- 2 Réaliser un crumble avec 100 g de beurre à température, 100 g de farine et 100 g de poudre de noisettes. Mettre l'appareil entre 2 feuilles de papier sulfurisées et étaler au rouleau pour faire une fine couche.
- 3 Tailler les mignons en médaillon et déposer un morceau de craquelin dessus.
- 4 Jus corsé : déglacer au vin la plaque de cuisson, récupérer les sucs et débarrasser dans un russe. Laisser réduire un peu et ajouter le fond de veau corsé, le poivre à huîtres et la sauge ciselée. Laisser mijoter à feu moyen.
- 5 Dans une poêle, mettre du beurre et un peu d'huile d'olive. Ajouter les cubes de patates douces et les rissoler. En fin de cuisson, ajouter le sirop d'érable, baisser le feu et laisser caraméliser.

Mignon de porc craquelin de noisettes, jus corsé à la sauge et patates douces