



MIGNON DE PORC FARCI A LA TOMME AU FOIN ET SAUGE,
POEELE DE CHAMPIGNONS DU MOMENT
AUX ECLATS DE NOISETTE TORREFIEES,
BILLES DE CAROTTE GLACEES A L'ORANGE



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 45mn
 Temps de cuisson : 50 mn

Ingrédients et quantités :

Le mignon de porc : 2 mignons de porc parés d'environ 400g chacun – 150g de tomme au foin – 1 bouquet de sauge – 10 tranches de jambon d'Aoste – 3 CS d'huile d'olive – 10cl de vin blanc – 10cl de sauce soja – sel et poivre

La poêlée de champignons : 500g de champignons de saison (girolles, chanterelles, champignons de Paris, cèpes) - 1 échalote - 20g de beurre – 1 bouquet de persil plat – 100g de noisettes – sel, poivre

Les billes de carottes : 6 grosses carottes - le jus d'une orange – 1 pincée de cannelle – 20g de beurre – 1 CS de cassonade

Dressage : 18 longs brins de ciboulette – feuilles de sauge – balsamix

Progression :

Les mignons de porc : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Ouvrez les filets mignons en deux dans le sens de la longueur jusqu'aux $\frac{3}{4}$. Coupez des lamelles de tomme au foin, que vous disposez ensuite à l'intérieur des filets, les unes alignées contre les autres. Recouvrez-les avec quelques feuilles de sauge. Refermez les filets, en leur redonnant bien leur forme initiale, puis entourez-les avec 5 tranches de jambon d'Aoste. Ficelez-bien les filets. Faites chauffer une sauteuse avec l'huile d'olive, puis saisissez des deux côtés les filets, pendant 10mn. Déglacez avec le vin blanc, laissez réduire, puis ajoutez la sauce soja, ainsi qu'un grand verre d'eau et un peu de poivre du moulin. Arrosez bien les filets mignons avec la sauce, puis poursuivez la cuisson 15mn au four. N'oubliez pas d'arroser régulièrement les mignons avec la sauce. Laissez reposer 5mn sous une feuille d'aluminium avant de les trancher en 18 petites tranches.

Les billes de carottes : Epluchez les carottes, rincez-les et séchez-les. A l'aide d'une cuillère parisienne, faites des petites billes dans les carottes. Mettez-les dans une casserole, avec le jus d'orange, la pincée de cannelle, le beurre, la cassonade, et si besoin un peu d'eau. Portez à ébullition, couvrez d'un disque de papier sulfurisé, laissez cuire et glacer. Réservez.

La poêlée de champignons : Faites torréfier les noisettes 8-10mn au four, puis laissez-les refroidir, et frottez-les dans un torchon afin de retirer les peaux brunes. Nettoyez les champignons, et coupez les pieds. Epluchez l'échalote, et ciselez-la. Faites chauffer une poêle avec le beurre, puis jetez-y les champignons et l'échalote. Salez, poivrez, et ajoutez le persil ciselé. Laissez cuire 5mn, et incorporez les noisettes torréfiées.

Dressage : Dans chaque assiette, disposez trois petites tranches de mignons entourées d'un brin de ciboulette, debout et alignées. Entre chacune, répartissez quelques champignons poêlés aux noisettes, et quelques billes de carotte. Décorez avec quelques feuilles de sauge, des petits copeaux de tomme au foin, puis deux traits de balsamix de part et d'autre. Servez aussitôt !!!!!

Le mot de Sandrine :

Venez découvrir en direct dimanche 10 octobre cette recette que je réaliserai sur le Marché Fermier qui aura lieu de 10h00 à 18h00 dans le Parc de l'Hôtel du Département. Une délicieuse recette pour utiliser la Tomme au foin de mon ami Anselme Beaudoin, de la GAEC de la Chapelle Saint-Jean, présent également sur le marché fermier. Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>