

Mignon de porc à la provençale

Légumes braisées

8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<p>BASE : Parer les filets mignon, inciser dans la longueur et garnir de tapenade, de tomates confites, assaisonner et ficeler. Saisir et colorer dans du beurre et de l'huile, cuire au four sur un lit d'oignons et carottes taillés finement à 150°C et sonder à 65°C à cœur</p> <p>LÉGUMES : Tailler le céleri en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur, prélever des palets à l'emporte pièce et cuire dans le fond au four avec une branche de romarin. Étalonner les endives, blanchir, égoutter, sauter au beurre et finir au four avec les carottes et oignons taillés finement avec un peu de fond de volaille.</p> <p>Éplucher les patates douces, tailler en petits cubes et cuire au fond, mixer, beurrer et assaisonner.</p> <p>SAUCE : Dégraisser la plaque de cuisson, suer les oignons ciselés, déglacer au vin blanc, réduire, mouiller au fond, ajouter le romarin, réduire, chinoiser, monter au beurre et vérifier l'assaisonnement.</p> <p>DRESSAGE : Détailler les filets mignon en médaillons. Dresser en assiette harmonieusement avec les légumes et la sauce réduite.</p>
Filet mignon de porc	KG	1,5		
Tapenade	KG	0,09		
Tomates confites	KG	0,0,9		
Oignons	KG	0,05		
Carottes	KG	0,05		
Sel, poivre	PM	PM		
SAUCE				
Fond de veau	L	0,5		
Beurre	KG	0,030		
Ail	KG	0,01		
Vin blanc	L	0,05		
Oignons	KG	0,05		
Sel,poivre	PM	PM		
LÉGUMES BRAISES				
Palets de céleri rave	KG	0,400		
Endives	Pce	4		
Patates douces	KG	0,5		
Carottes	KG	0,2		
Oignon	KG	0,1		
Thym laurier	PM	PM		
Romarin	PM	PM		
Fond de volaille	L	1		
Sel,poivre	PM	PM		
Notes personnelles :				