

Pellé Cyril

Mignon de porc confit à l'ail,
Purée de topinambour noisette
et légumes verts
Crème de chorizo
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				BASE :
Filet Mignon	Kg	1,2		Parer les filets mignon, badigeonner d'ail confit et assaisonner. Assembler tête bêche, disposer les tranches de chorizo sur les filets mignon et ficeler régulièrement. Préchauffer le four, marquer les filets dans l'huile d'olive, ajouter les aromates et cuire à 150°C, sonder à 68 °C à cœur. Environ 45 mn Arroser très souvent pour nourrir la viande.
Ail confit	Kg	0,100		
Chorizo tranches	Pce	10		
Sel, poivre	Pm	Pm		
Huile d'olive	L	0,020		
Thym, sarriette, romarin	Pm	Pm		
PURÉE TOPINAMBOUR				PURÉE DE TOPINAMBOUR:
Topinambour	Kg	0,800		Éplucher les topinambours, couper en petits morceaux et cuire dans le lait, la crème et le beurre. Mixer, assaisonner et détendre avec un peu d'huile de noisette.
Lait entier	L	0,5		
Crème liquide	L	0,5		
Beurre	Kg	0,080		
Huile de noisette	L	0,020		
Noisettes entières	Kg	0,100		
ACCOMPAGNEMENT				ACCOMPAGNEMENT:
Pois gourmand	Kg	0,300		Éplucher, laver et cuire les carottes avec la fane dans le fond de volaille jusqu'à consistance fondante. Cuire les pois gourmands à l'anglaise, bien rafraîchir après cuisson.
Carottes fanes	Pce	8		
Fond de volaille	L	1		
Gros sel, poivre	Pm	1		
CRÈME DE CHORIZO				CRÈME DE CHORIZO:
Chorizo doux	Kg	0,200		Cuire le chorizo en petits dés dans le fond de volaille, mixer, filtrer, crémier et assaisonner.
Crème liquide	L	0,5		
Fond de volaille	L	0,5		
FINITIONS				DRESSAGE :
Cerfeuil	Botte	0,5		Dresser la purée au centre, disposer un médaillon sur la purée, ajouter les légumes, décorer avec des herbes fraîches et noisettes concassées .