

Noisettes de cochon Duroc et son jus soja,  
Risotto courgette  
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
<b>BASE et JUS</b>				<p><b>Base et jus de cochon:</b> Parer, dénervé et assaisonner les filets mignons, ajouter un peu d'épices massalé. Dans une sauteuse, faire colorer le filet mignon et cuire au four avec des herbes à 150°C, 66°C à cœur. Une fois cuit, débarrasser, faire pincer les sucs, suer les carottes et oignons coupés en petites cubes, déglacer avec la sauce soja et mouiller avec le fond, laisser réduire, filter et monter au beurre.</p> <p><b>Risotto courgette :</b> Suer les oignons ciselés finement à l'huile d'olive, nacrer le riz, déglacer au vin blanc et mouiller le riz petit à petit avec le fond de volaille. Couper les courgettes en dés après avoir retiré le cœur et cuire à l'anglaise, garder fondantes. Une fois le riz cuit, ajouter le parmesan et les courgettes égouttées. Facultativement ajouter du safran.</p> <p><b>Concassée de tomate :</b> Suer les oignons au beurre et ajouter les tomates mondées et concassées, ajouter le thym et laurier, assaisonner et cuire jusqu'à complet évaporation de l'eau de végétation.</p> <p><b>Gel mirabelle :</b> Cuire les mirabelles dans l'eau, le sucre et le beurre, mixer et tamiser, gélifier et débarrasser en poche à douille</p> <p><b>Dressage :</b> Emporter pièce le riz, déposer le médaillon sur le riz avec une belle quenelle de concassée. Napper de jus autour du riz et faire des points de gel mirabelle pour la décoration Finir avec le cerfeuil.</p>
Filet mignon	Kg	1,5		
Huile d'olive	L	0,050		
Thym/ Romarin	Pm	1		
Sel, poivre, piment	Pm	1		
Épices Massalé	Pm	Pm		
<b>JUS</b>				
Oignon	Kg	0,200		
Carotte	Kg	0,150		
Sauce soja	L	0,020		
Fond de veau	L	0,5		
<b>RISOTTO COURGETTE</b>				
Riz Arborio	Kg	0,500		
Huile d'olive	L	0,030		
Oignon	Kg	0,150		
Vin blanc	L	0,040		
Fond de volaille	L	1,5		
Parmesan	Kg	0,150		
(Safran)	Pm	Pm		
<b>CONCASSÉE DE TOMATE</b>				
Tomates	Kg	0,800		
Beurre	Kg	0,040		
Oignon	Kg	0,100		
Ail	Kg	0,040		
Thym/ Laurier	Pm	Pm		
Sel, poivre, piment	Pm	Pm		
<b>GEL MIRABELLE</b>				
Mirabelle	Kg	0,300		
Eau	L	0,050		
Beurre	Kg	0,025		
Sucre	Kg	0,030		
Gélatine	Kg	0,007		
<b>FINITION</b>				
Cerfeuil	Botte	0,5		
<b>Notes personnelle :</b>				