

Médailon de porc au cidre,
Pommes et champignons rôtis
Flan de potimarron
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
BASE			<u>Base :</u>
Filet mignon / Filet de porc	Kg	1,2	Parer et ficeler le filet de porc.
Huile d'olive	L	0,050	Éplucher et laver les oignons, carottes et l'ail.
Oignons	Kg	0,200	Émincer les oignons, tailler les carottes en mirepoix, écraser l'ail.
Ail	Kg	0,030	Suer les oignons, ajouter les carottes, une fois bien colorés, ajouter les lardons.
Fond de volaille	L	0,5	Saisir le filet, bien colorer, ajouter le cidre et un peu de fond de volaille, le BG et cuire à couvert en cocotte au four, sonder à 66°C.
Cidre	L	0,5	
Carotte	Kg	0,200	
Lardons	Kg	0,200	
Crème épaisse	L	0,25	
Sel, poivre, piment, BG	Pm	Pm	
POMMES RÔTIES			<u>Pommes rôties:</u>
Pommes golden	Pce	10	Éplucher et couper en quartier les pommes, sauter au beurre avec le thym et sarriette, assaisonner.
Beurre	Kg	0,050	
Thym, sarriette	Pm	Pm	
PLEUROTES			<u>Pleurotes :</u>
Pleurotes	Kg	1	Effiloche les pleurotes, ne pas laver.
Ail	Kg	0,050	Sauter au beurre avec l'ail et un peu de thym, ajouter un peu de fond de volaille assaisonner
Fond de volaille	L	Pm	
Beurre	Kg	0,050	
Persil plat	Botte	0,5	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
FLANS DE POTIMARRON			<u>Flans de potimarron :</u>
Potimarron	Pce	1	Cuire les potimarrons en dés dans l'eau salée.
Œufs entiers	Pce	4	Mixer avec le beurre et un peu de farine, ajouter les œufs, assaisonner avec le curry, crémier, mouler en ramequins ou moules silicone et cuire 20 à 30 minutes à 180°C en fonction de la grosseur des flans.
Farine	Kg	0,030	
Beurre	Kg	0,030	
Crème épaisse	Kg	0,050	
Sel, poivre, curry	PM	Pm	
DÉCOR			<u>Finition sauce :</u>
Persil plat	Botte	0,5	Réduire la sauce si besoin, ajouter la crème épaisse et assaisonner.
Notes personnelle			<u>Dressage :</u> Détailler le filet en tranche et dresser en assiettes bien chaudes harmonieusement et décorer avec des fines herbes.