

**Mignon de porc rôti, jus réduit
Condiments aigre doux Galet
de polenta en viennoise
d'herbes**

Pour 8 personnes
Fait par : bts2b
Le : novembre 2016



1. ELEMENTS DE BASE

1,6 kg de mignon de porc
100 g d'oignon gros
50 g de carotte
2 gousses d'ail
1 l de fond de veau brun lié
1 bouquet garni
5 cl d'huile d'olive
10 cl de porto
Parer, ficeler le filet. Rôtir 10 mn au four.
Déglacer au porto. Ajouter au fond
Laisser reposer, portionner au moment du dressage
Marquer un fond brun avec les parures

2. POLENTA

500 g de lait
100 g de polenta
Sel fin, muscade moulue, poivre blanc moulu
Porter à ébullition le lait, verser en pluie la polenta. Cuire doucement sur la plaque en remuant régulièrement. Une fois la polenta cuite, l'étaler entre 2 toiles de Silpat en une couche de 3 mm d'épaisseur (si utilisation en fond de tarte pour garniture). Refroidir et tailler à l'emporte-pièce ou en rectangle.

3. CONDIMENT ANANAS

100 g de citron jaune
50 g de citron vert
250 g d'ananas
50 g de miel
10 cl de vinaigre de cidre
100 g d'abricot sec
Eplucher et détailler l'ananas.

Zester les citrons
Caraméliser le miel, ajouter l'ananas, le vinaigre de cidre, le jus d'agrumes
Laisser confire tout doucement
Au terme de la cuisson, égoutter et mixer pour obtenir une pâte lisse qui pourra être mise en poche, douille unie

4. TARTE FINE TOMATE – POIS GOURMANDS

800 g de tomate
100 g d'oignon rouge
10 cl d'huile d'olive
60 g de sucre moscovado /rapadura
10 g de gingembre râpé
2 gousses d'ail
zestes de citron jaune et verts
Sel fin / poivre du moulin
125 g de pois gourmands
50 g de beurre
1/3 de feuilletage plaque

Monder les tomates
Ciseler finement les oignons
Marquer en cuisson la concassée et terminer la cuisson au four. Bien réduire et dessécher
Emincer finement les pois gourmands, les sauter à cru
Cuire le feuilletage entre 2 plaques
Monter les tartes fines au moment du dressage

5. VIENNOISE D'HERBES

100 g de beurre
100 g de chapelure
1/2 botte de coriandre
1/4 botte de ciboulette
100 g d'amande effilée
50 g de comté
Mixer finement les amandes.
Prendre tant pour tant de chapelure et de beurre pommade
Mixer le tout en ajoutant du persil jusqu'à l'obtention d'une belle couleur verte. Étaler la pâte en une couche de 2 mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier cuisson humide. Refroidir et tailler à la forme voulue identique à la polenta

6. FINITION DRESSAGE

Déposer la viennoise sur les disques de polenta – gratiner
Réchauffer tous les éléments :
tarte fine, filets, jus réduit
A la poche, tirer un trait excentré de condiment, poser en travers la tarte fine rectangulaire à côté la polenta