



Mignon de porc au Poulligny Saint Pierre

Fiche disponible à l'Office de Tourisme

Ingrédients : pour 4 personnes

- 750g de filet mignon de porc
- 80g de tomates
- 2 gousses d'ail écrasées
- 12 gousses d'ail confites
- sel, poivre, huile, farine
- herbes de Provence
- 3dl de fond de brun de veau
- 150g de chair de tomates hachées
- 2 Poulligny Saint Pierre
- 200g de poireaux
- 200g de céleri rave
- 200g de carottes

Préparation

Tailler les filets mignons en noisettes.

Tailler les poireaux, carottes et céleri rave avec une julienne.

Monder et épépiner les tomates et les couper en deux. Faire cuire tous les légumes à la vapeur. Confire les gousses d'ail.

Sauce : suer à l'huile l'ail écrasé, singer et mouiller au fond de veau brun. Réduire et lier avec la chair de tomate, assaisonner.

Déposer les copeaux de Pouligny sur les noisettes de porc, saupoudrer d'herbes de Provence. Passer les noisettes de porc à la salamandre jusqu'à coloration du fromage.

Frirer les légumes dans un bain d'huile sans coloration et réchauffer les demi-tomates.

Napper une assiette de sauce, déposer trois noisettes de porc, les juliennes frites et la demi-tomate.

Décorer de gousses d'ail confites.

Dégustez sans attendre!

Bon appétit !