



Recette du Mignon de porc en croute de lard

Pour ce lot de cochon je me devais de te faire part d'une recette que j'apprécie servir à mes hôtes.

Tu commences par ton morceau de barbak que tu vas poivrer et saler. Tu le coloress de toutes parts dans une poêle bien chaude avec de l'huile de colza suisse of course. Mon petit plus j'y mets toujours une tchette de beurre (pour le gout et la belle coloration)

Tu réserves le filet. Tu prends 100 [g] de chanterelles que tu as préalablement nettoyées (pas à l'eau bordel mais avec un petit couteau). T'en fais une duxelles (c'est quoi c'truc ? demandes à ton ami Google) et tu cisèles tes échalotes et ton ail...

Bon tu reprends une tchette de beurre que tu fais venir noisette dans une poêle (Google, ton ami pour savoir quoi comment) fais revenir ta duxelles et la moitié des échalotes... un peu de persil haché en fin de cuisson (5 minutes).

Paf sur une table tu disposes ton "bacon" afin de barder ton filet (Google j'te dis). Sur le bacon t'y mets la duxelles ensuite ton filet. Bim tu bardes, bam tu lances au four à 200 [°C] dans ton four préchauffé. 30 minutes plus tard tu ressors le bordel et tu le laisses sous un alu 15 minutes se reposer (bah oui le goret est Vaudois) !

Pour la sauce :

Le beurre oui toujours cet ami proche... Fais-le faire noisette dans une sauteuse, lances les chanterelles, qu'elles suent 3-4 minutes, incorpores l'échalote et l'ail, laisses faire la magie durant 4-5 minutes encore. Et là déglaces avec un chasselas, réduction de 3/4 du jus, crème et laisses réduire jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse... saler-poivrer... mon secret pour un résultat optimal est d'y mettre un peu de jus de citron droit avant de servir ! (Ne le dis pas à ta voisine)

Découpes de jolis médaillons dans ton filet, dresses et fous-y la sauce autour. Déguste...

Allez, bon app' !

Ingrédients :

- 1 joli filet Mignon
- 15 tranches de lard fumé
- 300 [g] de chanterelles
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 2,5 [dl] de crème 35
- 50 [g] de beurre
- Sel, poivre

