

Filet mignon de sanglier en croûte de noisette



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 4 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
99749	Filet mignon de sanglier semi-paré sans chaînette 110/350 g Chasseurs de France	520 Gramme
291450	Beurre doux bloc 82% MG 5 kg	140 Gramme
97440	Jus d'orange 25 cl Andros	15 Centilitre
189469	Patates douces en grosses découpes 2,5 kg Bonduelle Veggie	400 Gramme
	Sucre	125 Gramme
	Vinaigre de Xérès	80 Gramme
	Jus de veau lié	75 Centilitre
	Moutarde	10 Gramme
	Curry	5 Gramme
	Poudre de noisette	40 Gramme
	Fécule de pomme de terre	10 Gramme

Etapes de préparation

- 1 Pour l'accompagnement : Faire chauffer les patates douces. Ajouter une râpée de fève de tonka et laisser infuser. Incorporer des cubes de beurre. Vérifier l'assaisonnement
- 2 Réaliser des chips de patates douces pour le décor
- 3 Faire revenir les filets mignons préalablement assaisonnés dans un beurre noisette pendant environ 5 min afin qu'ils soient bien colorés. Réserver sur une assiette
- 4 Pour la croûte de noisettes : Faire fondre le beurre pommade. Incorporer la poudre de noisette, la fécule et le sel. Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé. Réserver

Filet mignon de sanglier en croûte de noisette

- 5 Pour la sauce : réaliser un caramel avec le sucre puis déglacer avec le vinaigre de xérès et le jus d'orange. Laisser réduire légèrement puis ajouter le jus ainsi que le curry et la moutarde. Laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce sirupeuse
- 6 Pour le montage : Parer les filets. Laquer avec la sauce. Mettre la croûte de noisette sur chaque cube de patate douce. Enfourner 5 minutes pour une croûte blonde

L'astuce du chef



Saisir la viande à la poêle pour avoir une belle coloration de la croûte et un viande tendre et moelleuse

Nicolas Frion, conseiller culinaire PassionFroid Sud-Ouest