

**LA RECETTE BIO DE NICOLAS LANCRY,  
3<sup>e</sup> PRIX DES TROPHEES BIO DES JEUNES CHEFS 2017 :**

**« LE BIO MIGNON DE PORC FERMIER FARCI,  
SAUCE CHICOREE, DECLINAISON DE VEGETAUX  
DES HAUTS-DE-FRANCE » ... LE TOUT EN BIO**

Temps de préparation : 1h30

**Panier bio du pour 4 personnes**

- 1 kg de filet mignon de porc
- 240 g de lard fumé en tranches
- 300 g de pleurotes
- 100 g de carottes
- 200 g d'oignons
- 50 g d'échalotes
- 150 g de betteraves rouges crues
- 300 g de pommes de terre bintje
- 400 g de chou vert
- 3 gousses d'ail
- thym, laurier
- 1 œuf
- 250 g de maroilles
- 100 g de lait
- 250 g de beurre doux
- 130 g de farine de blé
- 10 cl d'huile spéciale friture
- 30g de fond de sauce de viande
- 10 g de chicorée liquide
- 10 cl de bière de Moinette
- sel de Guérande, mélange trois poivres

**Préparation :**

Éplucher et laver les légumes.

Dénervier le filet mignon de porc, insérer le tube, ficeler et braiser avec une garniture aromatique. Enfourner à 160°C et 67°C à cœur.

Réaliser une duxelles de pleurotes : hacher les champignons et les échalotes, puis les faire cuire dans le beurre.

Reposer la viande après cuisson et réserver le fond de braisage. Ôter le tube du rôti, trancher quatre médaillons, farcir de duxelles de pleurotes chaudes, réserver au chaud au bain marie.

Réaliser une pâte brisée, reposer, abaisser et cuire à blanc, détailler quatre ronds.



Émincer les oignons, blondir au beurre, mouiller à la bière et laisser confire doucement. Tailler les betteraves en tranches fines, cuire à l'anglaise et réserver. Tailler le maroilles en fines tranches. Réserver.

Garnir les ronds de pâte avec le confit d'oignons à la bière, disposer en alternance et en rosace les tranches de betteraves et maroilles. Passer sous le grill juste avant de servir. Émincer finement le chou vert et étuver. Cuire les pommes de terre à l'anglaise, réduire en purée et ajouter la crème infusée au lard et à l'ail, rectifier l'assaisonnement et réserver en siphon. Juste avant de servir, garnir les verrines d'étuvée de chou vert et recouvrir d'espuma de bintje.

Faire réduire le fond de braisage parfumé à la chicorée liquide, rectifier l'assaisonnement, réserver au chaud et couler en chopine au moment de servir.

Frir les côtes de chou vert et les tranches de lard fumé, éponger, assaisonner.

Réaliser une écume d'ail : éplucher et retirer le germe de l'ail, déposer-les dans une petite casserole avec de l'eau froide, les porter à ébullition. Renouveler l'opération deux fois de suite. Mettre les gousses d'ail et 25 cl de lait dans un blinder. Mixer et ajouter un peu de crème et mixer de nouveau rapidement. Ajouter à nouveau un peu de crème et assaisonner avec le sel, le poivre. Passer au chinois. Verser dans un siphon et gazer 2 à 3 cartouches et disposer sur la sauce pour représenter la mousse de la bière.

Dresser harmonieusement et servir chaud.



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC LE CONCOURS  
DE L'UNION EUROPÉENNE

