

Recette proposée par Mickaël Bonnefond, second de cuisine au restaurant inter-administratif de Lyon

Mignon de porc sauce des sous-bois purée de potimarron



Ingrédients pour 10 personnes 100% bio

1,5 kg mignons de porc
150g de girolles
150g de chanterelles
1 échalote
1 gousse d'ail
60g de beurre
500ml de crème
200ml de vin blanc
Un potimarron 1,2Kg
400ml de lait
200g de pois gourmands
Sel et poivre

Préparation

- préparer les champignons et les émincer ainsi que l'échalote.
- couper le potimarron en cubes et le mettre à cuire avec le lait avec sel et poivre
- tailler les pois gourmands en julienne, faire bouillir une casserole d'eau salé, refroidir dans eau glacée.
- faire colorer les filets mignons de chaque cotés et assaisonner. Les retirer puis faire suer l'échalote et après ajouter les champignons, déglacer au vin blanc, remettre les filets mignons et laisser cuire à couvert pendant 30min environ
- une fois le potimarron cuit, mixer pour obtenir une purée fine et lisse (si besoin détendre avec un peu de lait), rectifier l'assaisonnement.
- Faire réduire la crème de moitié.
- Une fois le mignon de porc cuit tailler de jolis tronçons, avec le jus restant et les champignons mélanger avec la crème pour réaliser la sauce.
- dresser la purée de potimarron avec les tronçons de mignon et saucer avec les champignons. Terminer en parsemant les pois gourmands.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE

