

Gregory Braillard

Filet mignon de porc aux figues et sa sauce vin rouge et baies, Syphon de purée à la vanille et sa tuile au Gruyère AOP, Cannelloni de légumes

Recette pour 6 personnes

Filet Mignon aux figues

2 filets mignons de porc parés (~550g/filet mignon)
8 figues séchées

Sauce vin rouge et fruits rouges

1 échalote
3dl de vin rouge
200g de mélange de baies (framboises, raisinets, mûres, cassis)
1 bouquet aromatique (thym, romarin, laurier)
1-2 cc de sucre

Siphon de purée à la vanille

900g de pomme de terre rate ou pour la purée
3dl de crème 35%
1 gousse de vanille
30g de beurre

Sa tuile au Gruyère AOP

60g de gruyère râpé
20g d'amandes effilées ou en bâton

Cannelloni de légumes

1 courgette verte
1 courgette jaune
150g de carotte
150g de carotte jaune

Filet mignon de porc aux figues

Couper chaque filet mignon en deux. Découper les figues en bâtonnets d'environ 1cm de large. Enfoncer un couteau étroit au centre du filet mignon et faire une incision sur la longueur du filet. Insérer les bâtons de figue dans l'ouverture et les pousser jusqu'au fond du filet. Ficeler le filet, assaisonner et le faire colorer à la poêle. Mettre le filet au four et le cuire à basse température, c'est-à-dire à 80°C jusqu'à ce que la sonde de température indique 65°C à cœur. Sortir du four, laisser reposer 2min et couper le filet en biseau.

Sauce vin rouge et fruits rouges

Faire suer l'échalote dans du beurre puis mouiller avec 3dl vin rouge. Ajouter le mélange de baies et mouiller à hauteur avec de l'eau. Ajouter un bouquet aromatique. Laisser mijoter durant 20 minutes puis passer au chinois. Réduire, saler, poivrer et modérer l'acidité avec un peu de sucre. Monter la sauce au beurre ou la lier de la maïzena.

Siphon de purée à la vanille

Cuire les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux dans l'eau salée. Passer les pommes de terre au tamis afin d'obtenir une purée très fine pour ne pas boucher le siphon. Pendant que les pommes de terre cuisent, fendre une gousse de vanille sur la longueur et racler les grains de vanille avec le dos du couteau. Ajouter les grains à 3dl de crème 35% préalablement placés dans une casserole. Porter la crème à ébullition et l'ajouter petit à petit à la purée encore chaude. Il est possible d'ajouter quelques noix de beurre. Saler la purée et l'introduire dans un siphon résistant au chaud. Vous pouvez repasser votre purée au tamis pour être totalement certain qu'il ne reste aucun grumeau qui boucherait le siphon. Injecter 2 cartouches de gaz, secouer et placer le siphon au bain marie pour conserver la chaleur.

Sa tuile au Gruyère AOP

Râper le Gruyère puis en parsemer un peu sur une plaque à gâteau chemisée d'un papier cuisson. Donner la forme désirée à la tuile à l'aide d'un emporte pièces. Cuire les tuiles environs 10 minutes à 200°C dans un four préchauffé. Il faut que le fromage ait séché.

Cannelloni de légumes

Eplucher et faire de fins bâtonnets de carottes jaunes et oranges. Précuire les bâtonnets 4 minutes au four à vapeur puis les refroidir. Couper de fines bandes de courgettes jaunes et vertes. Superposer 12 bandes de courgettes en alternant les couleurs de façon à ce que chaque bande recouvre la moitié de la précédente. Placer une poignée de bâtons de carottes dans le sens de longueur au centre des bandes de courgettes. Saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive. Rouler les bandes comme un sushi en serrant bien le rouleau formé. Couper en biseau de petits cannellonis que vous pouvez placer sur une fine tranche de courge découpée à l'emporte-pièce. Placer les cannellonis 5 minutes

au four à vapeur à 100°C.



La Passion Traiteur
1630 Bulle



Appellation d'origine protégée - Indication géographique protégée
Spezialitäten mit Charakter
Reflets de nos terroirs