

Mignon de porc piqué au chorizo, sauce à la moutarde de Meaux et cocotte de légumes d'autrefois

Recette pour 4 personnes



Description

Mignon de porc du Québec piqué au chorizo espagnol nappé d'une demi-glace à la moutarde de Meaux et accompagné d'une cocotte de panais, navets, carottes et poireaux.

L'astuce du chef

N'hésitez pas à varier les légumes de la cocotte selon les arrivages du marché.

Ingrédients

Pour le mignon de porc

- 2 Unité(s) Filet de porc
- 100 Gr Chorizo espagnol
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour la sauce à la moutarde

- 2 Unité(s) Échalote
- 100 Ml Vin blanc
- 30 Ml Moutarde de meaux
- 300 Ml Demi-glace de veau
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour la cocotte de légume

- 2 Unité(s) Panais
- 2 Unité(s) Carotte
- 0.50 Unité(s) Navet
- 1 Unité(s) Poireau
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Pelez les carottes, les panais et le navet et coupez-les en cubes de 1 cm. Coupez le poireau en rondelles. Ciselez finement l'échalote. Coupez le chorizo en allumettes.

Préparation des cocottes de légumes

Précuire les légumes séparément dans une grande casserole d'eau salée portée à ébullition ou à la vapeur jusqu'à ce qu'ils obtiennent une texture « al dente » en vérifiant avec la pointe d'un couteau. Plongez-les ensuite dans un grand volume d'eau glacée pour stopper la cuisson. Au moment de servir, faites revenir vos légumes. Assaisonnez de sel et poivre et servez-les dans de petites cocottes individuelles.

Préparation des filets de porc piqués au chorizo

À l'aide d'un couteau d'office, incisez les filets de porc au centre sur la longueur et insérez les allumettes de chorizo. Dans une poêle anti-adhésive, versez un filet d'huile végétale et faites revenir les filets de porc pendant 2 minutes de chaque côté. Terminez la cuisson des filets de porc au four pendant 8-10 minutes pour une cuisson rosée.

Préparation de la sauce à la moutarde

Dégraissez la poêle ayant servi à saisir les filets de porc, faites revenir l'échalote. Déglacez au vin blanc. Laissez réduire de moitié. Incorporez la moutarde et la demi-glace et laissez mijoter à feu doux jusqu'à consistance désirée. Salez et poivrez selon votre goût.

Dressez votre assiette

Dans votre assiette, placez le filet de porc tranché, nappé de sauce à la moutarde et accompagnez le tout d'une cocotte de petits légumes d'autrefois.

Bon appétit!