

Mignon de porc, lard paysan, abricots et figues sèches

(Recette pour 8 pers)

Ingrédients

Mignon de porc	1.4 kg
Lard de poitrine fumé	200 g
Abricots secs	200 g
Figues sèches	200 g
Chou vert	1 pc
Lardons de poitrine fumée	150 g
Beurre frais	150 g
Sel	QS
Echalotes	100 g
Fond brun lié	0,5 L
Vinaigre de Xérès	0,10 L
Miel toutes fleurs	150 g
Pistaches	40 g
Fruits secs	QS



Par **Franck Deport** est aujourd'hui chef de laboratoire dans l'entreprise familiale à Châlons-en-Champagne, après avoir fait ses armes dans les plus prestigieux restaurants parisiens.

Réalisation

- Disposer sur un film alimentaire les tranches de poitrine de porc fumée
- Poser dessus les mignons de porc tête bêche incisés jusqu'au centre
- Disposer les abricots secs et les figues
- Refermer après avoir assaisonné, réaliser une petite ballottine avec les filets mignons et les fruits secs
- Réhydrater 2 figues et 2 abricots par personne dans le fond de brun lié.
- Cuire au four lentement cuisson à cœur 60°C/Thermostat 4
- Réaliser une bigarade avec le vinaigre et le miel, cuire jusqu'à coloration d'un caramel blond et éteindre avec le fond brun lié
- Réaliser une embeurrée de chou vert avec les lardons et les échalotes et laisser mijoter lentement

Astuce

Laissez refroidir la viande après cuisson. Vous aurez une tranche beaucoup mieux coupée une fois froide. Cuire la veille pour un meilleur résultat.

Pour voir la vidéo de cette recette, rendez-vous sur www.charcutiers-traiteurs.com, rubrique « Recettes pour tous les chefs »