|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TITREFilet Mignon de porcsauté ChasseurPâtes fraîches | BASE**4** | DATE | AUTEUR | REFERENCE |
| DESCRIPTIFMignon de porc « sauté à brun » ; avec une sauce réalisé à partir de champignons émincés, échalotes ciselées, cognac, vin blanc et fond de volaille brun lié, puis montée au beurre. | VALEUR NUTRITIONNELLE | PHOTO/DESSIN/SCHEMA |
| PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION | DENREES | VALORISATION |
| NATURE | U | A | B | C | D | E | QTETOTALE | PU HT | PTHT |
| **A – Confectionner la pâte à nouille :**- Tamiser la farine directement sur le marbre et la mettre en fontaine- Ajouter le sel, l’huile et les œufs- Bien dissoudre le sel avec les œufs- Incorporer progressivement la farine en commençant par le milieu de la fontaine, ne pas pétrir, et arrêter l’opération dès que la pâte ne colle plus au plan de travail- Diviser la pâte en boules à une portion de 0.080kg- Les fariner légèrement, puis les enlever dans un sac en plastique alimentaire et les réserver en enceinte réfrigérer durant 20 à 30 min- Abaisser les boules de pâte, toujours dans le même sens de façon à obtenir des abaisses de forme rectangulaire- Terminer d’abaisser la pâte à l’aide d’un laminoir- Opérer progressivement en farinant légèrement l’abaisse et les rouleaux du laminoir- Débarrasser les abaisses très fines sur une grille à pâtisserie recouverte d’un papier sulfurisé fariné. Laisser sécher durant quelques minutes- Selon la largeur désirée, détailler les pâtes à l’aide du laminoir- Débarrasser sur votre grille à pâtisserie **B – Mignon de porc sauté chasseur :** - Dégraisser, dénerver et détailler les filets mignons de porc(3 par pers)- Assaisonner et les sauter au beurre clarifié dans un sautoir- Surveiller attentivement la cuisson, ils doivent être juste cuits car ils sèchent très facilement- Les débarrasser et les réserver au chaud à couvert**C – Sauce chasseur :**- Laver et émincer les champignons- Sauter les champignons dans le sautoir déjà utilisé pour sauter les mignons de porc- Dégraisser et ajouter les échalotes ciselées, puis les faire suer- Flamber au cognac- Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire- Ajouter le fond brun de volaille et laisser réduire doucement la sauce pendant quelques minutes- Laver, effeuiller et hacher le cerfeuil et l’estragon- Vérifier l’onctuosité et l’assaisonnement, puis monter la sauce au beurre hors du feuAjouter la moitié du cerfeuil et de l’estragon- Placer les morceaux de mignons de porc sur la sauce et maintenir au chaud- Dresser et envoyer | BOUCHERIEFilet mignon de porcCREMERIEŒufs BeurreFRUITS/LEGUMESEchalotteChampignon de parisEstragonCerfeuilECONOMATFarine T45Sel finHuileFond brun de volaille liéCAVECognacVin blancDIVERS | KgPcsKgKgKgBotBotKgKgLLLL | 20.2000.0040.010 | 0.6000.0200.020 | 0.0100.0200.1251/101/10PM0.0250.050 |  |  |  |  |  |
| **DRESSAGE :** |