|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TITRE  Filet Mignon de porc  sauté Chasseur  Pâtes fraîches | BASE  **4** | DATE | | AUTEUR | | REFERENCE | | | | | | | |
| DESCRIPTIF  Mignon 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 | QTE  TOTALE | PU HT | PT  HT |
| **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 feu  Ajouter 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 | | | BOUCHERIE  Filet mignon de porc CREMERIEŒufsBeurreFRUITS/LEGUMES Echalotte  Champignon de paris  Estragon  Cerfeuil  ECONOMAT  Farine T45  Sel fin  Huile  Fond brun de volaille lié  CAVE  Cognac  Vin blanc  DIVERS | Kg  Pcs  Kg  Kg  Kg  Bot  Bot  Kg  Kg  L  L  L  L | 2  0.200  0.004  0.010 | | 0.600  0.020  0.020 | 0.010  0.020  0.125  1/10  1/10  PM  0.025  0.050 |  |  |  |  |  |
| **DRESSAGE :** | | | | | | | | | | | | | |