

# Mignon de Porc

de montagne à la ficelle, lentilles vertes du puy et pois gourmands, crème de sauge



LE HAUT ALLIER  
Philippe BRUN  
43580 Alleyras



Personnes

1 mignon de Porc de Montagne de 500 à 600 g, 40 g poitrine fumée

50 g de carottes, 1 tomate, 60 g d'oignons, 120 g de pois gourmands

huile d'olive, 50 g de beurre, 250 g de crème

160 g de Lentilles Vertes du Puy A.O.C.

1/2 étoile de badiane (anis étoilé)

2 échalotes, 1 gousse d'ail

15 cl de vin blanc, de vinaigre de vin blanc

Poivre mignonnette, sel, clous de girofles

6 feuilles de sauge, 1 brin de thym

- 1 Parer la pointe du filet mignon de Porc de Montagne et le côté le plus gros afin de lui donner une forme régulière sur toute la longueur.
- 2 Assaisonner et rissoler rapidement sur toutes les faces, rajouter les parures, colorer, retirer le filet. Refroidir.
- 3 Ficeler à intervalles réguliers en laissant 30 cm de ficelle.
- 4 Ajouter les légumes émincés avec les parures, suer, dégraisser et déglacer avec 2 dl de vin blanc et mouiller avec 1,5 l d'eau froide, porter à ébullition, ajouter l'ail, la tomate, les clous de girofle, le sel, le poivre noir et les tiges de sauge.
- 5 Laisser cuire 30 mn pour avoir 1 l de bouillon de Porc de Montagne qui servira à pocher les mignons pendant 9 mn en attachant la ficelle aux poignées ou à la queue du récipient. Retirer et laisser reposer au chaud.
- 6 Trancher en quatre puis chaque morceau en trois et surmonter d'une feuille de sauge frite.
- 7 Ecosser les pois gourmands, cuire à l'anglaise, rafraîchir.
- 8 Faire suer oignons ciselés, carottes taillées en demi sifflets et poitrine fumée en fins lardons, laisser cuire à couvert, adjoindre les pois gourmands.
- 9 Blanchir les Lentilles Vertes du Puy (départ eau froide), égoutter, rafraîchir légèrement, cuire à faible ébullition avec ail, badiane, thym, gros sel pendant 15 à 20 mn. Au terme de la cuisson, égoutter et mélanger avec la préparation des pois gourmands.
- 10 Réduire vinaigre de vin blanc, vin blanc, poivre mignonnette et un peu de sel avec les échalotes émincées. Lorsqu'il reste seulement quelques cl, verser la crème. Réduire à consistance voulue, infuser la sauge, monter au beurre, mixer, rectifier l'assaisonnement, chinoiser. Dresser harmonieusement.