

Émincé de mignon de porc au caramel amer, petits beignets de citrouille, jus de réduction au vinaigre de Xérès

Préparation : 1 h

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

560-600 g de mignon de porc

Huile d'arachide

Pour la sauce caramel :

100 g de sucre

100 g d'eau

5 cl de vinaigre de Xérès

2 dl de fond de veau lié

10 cl de crème liquide

1 citron

Sel et poivre du moulin

Pour les beignets :

500 g de citrouille

60 g de farine (j'en ai mis 160 g)

1 c à c de levure

2 oeufs

Lait (pas mis)

Sel

Assaisonnement des beignets :

10 g de sel

5 g de poivre

15 g de curry en poudre

Les tuiles à la moutarde :

35 g de beurre fondu

25 g de farine

25 g de sucre glace

Sel

Graines de moutarde

30 g de blancs d'oeufs

15 g de moutarde

Préparation des tuiles :

Mélanger au batteur la farine, le sucre glace, le beurre fondu puis ajouter les blancs d'oeufs et la moutarde. Assaisonner de sel. Étaler la pâte en petits cercles avec une cuillère sur une plaque antiadhésive, parsemer de graines de moutarde et cuire à four préchauffé à 170° pendant 5 mn (dans un four ventilé (j'ai cuit 10 mn à 180° en convection naturelle). Faire refroidir les tuiles sur une grille.

Préparation de la sauce caramel :

Faire un caramel amer avec le sucre et l'eau. Quand le caramel est bien brun déglacer avec le vinaigre de Xérès (attention aux projections) et réduire de moitié l'ensemble.

Déglacer ensuite avec le fond de veau et réduire jusqu'à consistance nappante. Ajouter le

jus de citron, laisser frémir et mettre la crème liquide. Émulsionner au mixer et réserver après avoir rectifier l'assaisonnement si nécessaire avec sel et poivre.

Préparation des beignets de citrouille :

Éplucher la citrouille, retirer les graines et la couper en gros dés. Cuire ensuite dans l'eau bouillante salée. Lorsque les dés sont tendres (vérifier avec un couteau) égoutter les dés de citrouille, faire une purée, la passer au tamis et laisser refroidir. Mélanger la purée à la farine, la levure et le sel, ajouter les oeufs entiers battus à la fourchette et le lait (pas mis) pour faire une pâte à beignets. On doit obtenir une consistance solide mais souple.

Faire chauffer l'huile de la friteuse à 180°. Y mettre des petits tas de pâte et les faire frire des 2 côtés. Égoutter et mettre les beignets sur du papier absorbant. Saupoudrer du mélange d'assaisonnement au curry. Réserver au chaud.

Préparation des mignons de porc :

Parer le mignon de porc en retirant la peau si nécessaire et portionner en morceaux de 140-150 g par personne.

Au moment du service faire dorer les morceaux de mignon de porc dans une poêle avec de l'huile d'arachide. Assaisonner de sel et poivre du moulin.

Dressage de l'assiette :

Une fois la viande cuite la faire reposer pendant 5 mn sous une feuille d'aluminium puis la couper en tranches régulières d'1,5 cm d'épaisseur. Mettre les tranches de filet mignon sur l'assiette, disposer des beignets de citrouille et décorer avec la sauce caramel. Pour terminer garnir avec des tuiles à la moutarde (1 tuile par tranche de viande). Servir aussitôt.

Les tuiles, la sauce, la préparation de la viande, la purée de citrouille et l'assaisonnement des beignets peuvent être faits à l'avance. Il restera à faire les beignets juste avant le repas et les maintenir au chaud. Puis au moment du service cuire la viande et réchauffer la sauce.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>