

# Filet mignon de porc des hauts pays aux speculoos



Type de plat : **plat chaud**

Nb de personne : **X**

Difficulté : **X**

Coût : **X**

Préparation : **X**

Cuisson : **X**

Temps total : **X**



## INGRÉDIENT PRINCIPAL

Le porc des Hauts Pays

## INGRÉDIENTS

- Porc des Hauts Pays (2 mignons de 250 g chacun)
- lard fumé (200 g)
- raisins de Corinthe (50 g)
- betterave rouge (4 cuites)
- pruneaux (16 dénoyautés)
- oeufs (6)
- farine (100 g)
- crème fraîche (30 cl)
- genièvre (5cl)
- fleur de bière (10 cl)
- biscuits speculoos (1 paquet)

## PRÉPARATION :

- Mixer les pruneaux avec le lard fumé, puis incorporer 2 oeufs et 10 cl de crème fraîche
- Fourrer les mignons de porc des Hauts Pays avec cette farce
- Les cuire au four jusqu'au 2/3 de la cuisson
- Ecraser les speculoos afin d'obtenir une poudre
- Tremper les mignons de porc fourrés dans la farine, puis dans les oeufs battus, et enfin dans la poudre de speculoos
- Retremper une seconde fois dans les oeufs, puis dans la poudre
- Mettre dans une casserole la fleur de bière, les raisins de Corinthe et la crème fraîche restant jusqu'à obtention d'une sauce nappante
- Mixer les betteraves cuites avec le genièvre
- Mettre les mignons de porc dans l'huile et le beurre chaud, cuire au four à 220° jusqu'à coloration d'une croûte
- Dresser 3 quenelles de purée de betterave, puis un fond de sauce dans l'assiette et enfin les mignons de porc tranchés

La recette est proposée par le restaurant :

LES JARDINS DE ST LAURENT à Saint-Laurent-Blangy

## le saviez-vous ?

Son appellation garantit sa traçabilité jusqu'au consommateur, il bénéficie de la reconnaissance des produits de terroir Nord - Pas de Calais.

Originaire des Hauts Pays de Flandre et d'Artois, le porc est né et engraisé en Région Nord - Pas de Calais. Elevé au grain, son alimentation est naturelle. Il suit un régime à base de plus de 75 % de céréales, équilibré de protéines végétales et d'un complément minéral et vitaminique.