

Feuilletés au mignon de porc à la cancoillotte

Temps de préparation : 8 min
Temps de cuisson : 6 min

Recette pour votre
Cook'in
Guy
Demarle
i-Cook'in®

La farce

- 40 g de beurre
- 500 g de filet mignon de porc
- 2 échalote(s)
- 20 g de beurre doux
- 170 g de champignons frais de Paris
- 55 g de Cancoillotte au vin jaune
- 6 pincée(s) de sel fin de Guérande
- 6 tour(s) de moulin à poivre 5 baies

Mettre le beurre et faire fondre pendant 1 minute 30 secondes - 100°C - vitesse 2, sans verre doseur.
Ajouter le filet mignon de porc détaillé en morceaux. Faire cuire 8 minutes - 110°C - vitesse 1, sans verre doseur.
Hacher 15 secondes - vitesse 5. Réserver dans un cul de poule.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Beurre	1 min 30	100°C	2	
	Mignon de porc	8 min	110°C	1	
		15 sec		5	

Dans le bol vidé, hacher 2 échalotes 15 secondes - vitesse 5.
Émincer les champignons frais de Paris. Ajouter le beurre doux et les champignons émincés.
Cuire 3 minutes - 100°C - vitesse 1, sans verre doseur.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Echalotes	15 sec		5	
	Beurre, champignons	3 min	100°C	1	

Vider le contenu du bol sur la viande. Mélanger. Poser le cul de poule sur le couvercle du bol.
Peser la cancoillotte, ajouter le sel et le poivre. Mélanger et réserver.

Ma touche perso :

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)

Feuilletés au mignon de porc à la cancoillotte

Temps de préparation : 8 min
Temps de cuisson : 6 min

Les feuilletés

- 3 rouleaux de pâte feuilletée prête à l'emploi
- 80 g de Comté râpé
- 1 œuf

Préchauffer le four à 210°C. Placer les empreintes Grands Carrés Silform sur la plaque perforée.

Détailler 6 fonds de pâte carrés et foncer les empreintes.

Garnir avec la farce de mignon de porc et champignons. Parsemer de Comté râpé.

Détailler à nouveau 6 carrés de pâte feuilletée. Poser sur la farce et souder les côtés.

Badigeonner les feuilletés à l'œuf battu à l'aide du pinceau.

Rayer en quadrillant au couteau et faire un petit trou au centre. Cuire pendant 25 à 30 minutes à 210°C selon four.

La sauce à la cancoillotte

- 2 échalote(s)
- 100 g de vin blanc ou jaune
- 70 g de crème liquide entière
- 145 g de Cancoillotte au vin jaune
- 6 pincée(s) de sel fin de Guérande
- 6 tour(s) de moulin à poivre 5 baies

Hacher les échalotes pendant 15 secondes - vitesse 6.

Ajouter le beurre et faire suer 2 minutes - 90°C - vitesse 2, sans verre doseur.

Déglacer avec le vin blanc ou jaune de préférence. Mélanger 15 secondes - vitesse 4.

Ajouter la crème liquide entière, la Cancoillotte, sel fin de Guérande et poivre 5 baies. Cuire 2 minutes - 60°C - vit 3.



Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Echalotes	15 sec		6	
	Beurre	2 min	90°C	2	
	Vin blanc ou jaune	15 sec		4	
	Crème, cancoillotte, sel, poivre	2 min	60°C	3	

Ma touche perso :

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)

Recette pour votre
Cook'in
Guy Demarle
i-Cook'in®