

par *Arnaud Villiez*

Tagliata de porc des Pyrénées, Couteaux à l'estragon et amandes, Condiment au vinaigre de framboise



Ingrédients :

150g filet mignon de porc des Pyrénées
200g couteaux
10cl vin blanc
1 branche d'estragon
1/2 citron vert
20g amandes effilées
2 œufs
5cl vinaigre de framboise
1 càc moutarde
15cl huile neutre
Zeste d'un citron vert

Progression de la recette

Filet mignon

Saisir le filet mignon de porc dans de l'huile très chaude, puis nourrir la viande avec une noisette de beurre. Garder la viande rosée, puis la laisser refroidir hors du feu.

Couteaux

Après avoir décoqué les couteaux, les raidir rapidement dans une casserole chaude, puis ajouter le vin blanc pour finir la cuisson. Après avoir coupé en petits morceaux les couteaux refroidis, les assaisonner avec le jus d'un demi citron vert, de l'estragon frais et des amandes effilées torréfiées.

Condiment

Cuire les œufs mollets 6min, les écaler, les mixer avec le vinaigre de framboise, la moutarde et monter comme une mayonnaise. Ajouter les zestes du citron vert.

Dressage

Découper une fine tranche de porc, y déposer dessus du condiment et une cuillère à café de couteaux assaisonnés. Râper un zeste de citron vert pour finir ce plat.

Bonne Dégustation