Filet Mignon de Porc Pané

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 10 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4/6 personnes :

- **800 g de filet mignon de porc**
- **100 g de farine**
- **3 œufs**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **de la chapelure**
- **sel, poivre**
- **du sel fin au piment d'Espelette (ici un sel au piment d'Espelette d'exception de la "Maison Petricorena")**

1. Saler et poivrer le filet mignon de tous les côtés. Battre les œufs dans une assiette.

2. Paner le filet mignon en le passant d'abord dans la farine puis dans les œufs battus et enfin dans la chapelure.

3. Le découper en médaillons (tranches) égaux.

4. Dans une poêle bien chaude, ajouter une grosse noix de beurre avec un peu d'huile de cuisson puis cuire les médaillons jusqu'à obtenir une belle coloration.

5. Les sortir de la poêle, les mettre sur du papier absorbant.

6. Dresser les médaillons dans les assiettes, assaisonner de sel au piment d'Espelette et saupoudrer de ciboulette finement ciselée : c'est prêt !

   Voilà une façon originale de cuisiner un filet mignon de porc. Vous verrez, il sera moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur ! Un vrai bonheur !
   En accompagnement, je vous conseille une purée de pommes de terre maison ou encore un petit risotto !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Le sel au piment d'Espelette de la Maison Petricorena ➡ disponible ici !

10% de réduction sur TOUT le site à partir de 50€ d'achats + frais de port gratuits avec le code promo : DELICIMO10

Crumble de Porc aux Pommes

Pour 4/5 personnes :

- **500 g d'échine de porc**
- **3/4 pommes (type Gala)**
- **2 cuillères à soupe de miel**
- **1 gros oignon rouge**
- **10 cl de bouillon de volaille (10 cl d'eau chaude + 1 cube de bouillon de volaille)**
- **50 g de cerneaux de noix**
- **50 g de biscottes ou biscuits apéritifs salés (type Tuc)**
- **2 cuillères à soupe de farine**
- **40 g de beurre**
- **sel, poivre**

1. Peler l'oignon puis l'émincer finement. Couper également les échines en petits morceaux.
2. Dans une sauteuse bien chaude, ajouter de l'huile puis faire dorer les morceaux de porc, une dizaine de minutes.
3. Ajouter les oignons avec le miel puis faire revenir une dizaine de minutes en remuant.
4. Peler les pommes puis les couper en tranches.
5. Verser le bouillon de volaille puis ajouter ensuite les tranches de pommes. Porter le tout à ébullition, couvrir et laisser mijoter une dizaine de minutes.
6. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
7. Mixer grossièrement les cerneaux de noix avec les biscottes (ou biscuits apéritifs).
8. Dans un saladier, mélanger cette préparation avec la farine puis le beurre fondu jusqu'à obtenir une texture sablonneuse.
9. Verser tout le contenu de la sauteuse, dans un plat à gratin puis assaisonner en sel et en poivre.
10. Répartir uniformément la pâte à crumble dans le plat.
11. Enfourner le tout durant une quinzaine de minutes : c'est prêt !

    Grâce à ce crumble, on découvre plusieurs mariages sucrés/salés étonnants et super intéressants à la dégustation !
    La pomme se transforme et l'harmonie du plat est parfaite ! A tester sans hésiter ! :p

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Le Hérisson de l’Apéritif

Pour 1 hérisson :

- **1 boule de pain (petite ou grosse suivant vos besoins)**
- **1/2 citron**
- **des tomates cerises de toutes les couleurs**
- **des carottes coupées en rondelles**
- **des radis**
- **des avocats coupés en morceaux**
- **des olives vertes et noires**
- **de la saucisse sèche**
- **des dés de gruyère**
- **des cure-dents**

1. Disposer la boule de pain puis ajouter le demi citron à l’une des deux extrémités afin de former la tête. A l’aide d’un marqueur, dessiner les yeux et la bouche.

2. Piquer les tomates avec les cure-dents puis les disposer en une rangée sur la boule de pain.

3. Faire de même avec tous les autres ingrédients jusqu’à recouvrir l’ensemble de la boule de pain : c’est prêt !

   Nombreux sont les choix de garnitures, suivant les saisons et surtout les goûts de chacun !
   Une idée de sauce rapide pour y tremper les différents légumes : de la crème fraîche épaisse mélangée à du jus de citron, de la ciboulette ciselée et enfin sel et poivre. A servir bien fraîche au moment de la dégustation !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

***Merci au blog Passion et Gourmandise pour cette idée de recette ! ***

Cake au Boudin Noir et Pommes

Pour 8/10 personnes :

- **la moitié d’un gros boudin viande**
- **2 ou 3 pommes (type Golden)**
- **2 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**
- **5 cl de crème fraîche liquide**

- **5 cl d’huile d’olive**
- **100 g de farine**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, battre les œufs avec l’huile d’olive et la crème fraîche puis assaisonner en poivre et en sel.
3. Ajouter ensuite la farine et la levure petit à petit jusqu’à obtenir une pâte bien homogène.
4. Éplucher les pommes puis les couper en petits cubes.
5. Faire de même avec le boudin.
6. Incorporer ensuite les dés de boudin et de pommes à la pâte.
7. Verser la préparation dans un moule à cake généreusement beurré.
8. Enfourner pour 50 minutes de cuisson : c’est prêt !

   Cette version du boudin aux pommes façon cake, se dégustera tiède accompagné d’une bonne salade ou tout simplement à l’apéritif entre amis !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Rôti de Porc à la Moutarde

Pour 6 personnes :

- **1 rôti de porc (environ 1 kg)**
- **1 cuillère à soupe de moutarde**
- **1 cuillère à soupe de moutarde en grains**
- **1 cuillère à soupe de miel**
- **2 gros oignons**
- **25 cl de bouillon de volaille (ou 25 cl d’eau chaude avec 1 cube de bouillon de volaille)**
- **2 gousses d’ail**
- **sel et poivre**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Éplucher et émincer les oignons.
3. Mélanger les moutardes avec le miel puis ajouter les gousses d’ail écrasées.

4. Badigeonner, avec le mélange, le rôti puis l'assaisonner avec le sel et le poivre à votre convenance.
5. Dans un plat à rôtir, déposer sur le fond les oignons émincés.
6. Coucher ensuite le rôti sur les oignons.
7. Mouiller à l'aide du bouillon de volaille.
8. Enfourner pour 1h30 puis vérifier la cuisson à l'aide d'un cure-dent : s'il pénètre facilement, c'est prêt !

   Ce rôti se dégustera avec une poêlée de légumes ou encore avec une bonne purée maison !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Velouté de Potiron au Jambon des Monts de Lacaune

Pour 8/10 personnes :

- **2 kg de courge ou potiron (type musquée ou butternut)**
- **2 pommes de terre**
- **4/5 litres d'eau**
- **2 beaux oignons doux (type Mulhouse)**
- **300 g de talon de jambon des Monts de Lacaune (ou morceaux de jambon cru, serrano…)**
- **2 cuillères à soupe de graisse de canard (ou de porc)**
- **1 cube de bouillon de volaille**
- **50 cl de crème fraîche liquide**
- **poivre et sel**

1. Éplucher et laver la courge, les oignons avec les pommes de terre puis les couper en gros morceaux. Mettre le tout dans la cocotte minute.
2. Couper les talons ou morceaux de jambon en dés d'environ 1 cm sur 1 cm puis les ajouter aux légumes.
3. Mouiller le tout avec l'eau puis ajouter le cube de bouillon de volaille ainsi que la graisse de canard. Pas besoin d'assaisonner pour l'instant, nous verrons à la fin car le jambon fera le travail pour nous.
4. Mettre à cuire pendant 1 heure à partir du moment où la cocotte se met à siffler.
5. Découvrir et remettre sur le feu puis ajouter la crème fraîche puis laisser mijoter pendant 15 minutes.
6. Mixer le tout et assaisonner à votre convenance : c'est prêt !

   Ce velouté, dont l'idée m'a été donnée par mon ami Jean-Luc DENONAIN, aura un succès fou auprès de vos convives.

Lors de la dégustation, le goût de la courge vous montera en premier aux papilles suivi par de succulentes miettes de jambon qui exploseront en bouche !
Un vrai plat de saison avec de bons produits de ma si belle région du Tarn !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Boudin aux Pommes

Pour 4/6 personnes :

- **1 boudin viande (ou boudin noir : assez gros)**
- **6 pommes**
- **2 cuillères à café de graisse de canard (ou 2 cuillères à soupe d'huile)**
- **sel, poivre**

1. Éplucher puis tailler en tranches les pommes.
2. Couper en tranches d'un centimètre d'épaisseur le boudin viande.
3. Dans une poêle bien chaude, faire fondre la graisse de canard.
4. Ajouter les tranches de boudin et de pommes puis bien les faire dorer de tous les côtés.
5. Dresser, assaisonner puis servir le tout bien chaud : c'est prêt !

 Ce plat est un incontournable de la cuisine sucrée/salée ! Il est possible de l'agrémenter de persil et d'ail.
Cette recette m'a été transmise par l'une de mes grand-mères qui me la réalisait tout le temps lorsque j'étais petit. Autant vous dire que les saveurs de l'enfance restent intactes !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Émission "Météo à la Carte" : Reportage + Recette (Gratin de Pommes de Terre au

Roquefort)

*** Le 25 Novembre 2016, j'ai fait l'objet d'un reportage + une recette pas à pas dans l'émission "Météo à la Carte" en compagnie de ma mamie Irène ! ***

Tomates Farcies de ma Grand-Mère

Pour une quinzaine de tomates farcies :

- **1,3 kg de chair à saucisse**
- **15 tomates (différentes variétés et couleurs si possible)**
- **3 œufs**
- **1/2 miche de pain rassis**
- **1 bouquet de persil**
- **1 ou 2 gousses d'ail**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Laver puis vider les tomates à l'aide d'une petite cuillère. Réserver.
3. Partager par le milieu la 1/2 miche de pain et en retirer l'ensemble de la mie puis l'émietter.
4. Dans un saladier, ajouter la chair à saucisse avec la mie de pain et les œufs.
5. Pétrir à la main puis assaisonner généreusement en sel et en poivre.
6. Ajouter ensuite le persil et l'ail, tout deux finement ciselés. Pétrir à nouveau.
7. Garnir les tomates puis disposer dans un plat.
8. Enfourner pour 1h/1h15 de cuisson jusqu'à ce que les tomates soient bien gratinées : c'est prêt !

   La recette est valable pour une multitude de légumes de saison : courgettes, aubergines, poivrons, pomme de terre … ou encore champignons de Paris !
   De plus, c'est la recette de ma grand-mère qui me l'a gentiment transmise !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Travers ou Ribs de Porc Caramélisés

Pour 4 personnes :

- **1,5 kg de travers de porc**
- **6 grosses gousses d'ail**
- **12 cuillères à soupe de sauce soja**
- **6 cuillères à soupe de vinaigre**
- **5 cuillères à soupe d'huile**
- **4 cuillères à soupe de miel liquide**
- **4 cuillères à soupe de ketchup**
- **1 cuillère à café de grains de poivre**
- **1 cuillère à café de sel**

1. La veille ou au minimum 5 heures avant la cuisson, préparer la marinade en versant l'ensemble des ingrédients dans un saladier.
   Penser à bien écraser les gousses d'ail et les grains de poivre.

2. Découper les travers de porc puis les incorporer à la marinade en les immergeant parfaitement.

3. Couvrir avec du papier aluminium et laisser mariner au réfrigérateur.

4. Dans une poêle bien chaude, verser la totalité du mélange puis cuire en prenant soin de remuer régulièrement pour éviter que cela ne brûle (environ 35 minutes).

5. Une fois tous les travers sont bien colorés et caramélisés : c'est prêt !

   Si vous avez une plancha, vous pouvez également effectuer la cuisson sur celle-ci en accompagnant le tout avec des légumes

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀