



Filet mignon de Porc de Touraine au miel de châtaignier et poire tapée

Pour 4 personnes :

- 600 gr de filet mignon de porc de Touraine «Roi Rose»
- 60 gr de miel de châtaignier
- 20 ml de vinaigre blanc
- 10 gr de gingembre frais épluché et coupé en tous petits cubes
- 60 gr de fond de veau déshydraté
- 300 ml d'eau
- 250 gr d'oignons
- 150 gr de poitrine de porc fumée
- 20 gr de ciboulette
- 4 poires tapées
- 75 cl de vin de Vouvray demi-sec

Couper le filet mignon de Roi Rose en 4 morceaux de 150 gr, les rôtir sur toutes les faces, garder au chaud. Dans une casserole, faire bouillir le miel de châtaignier, le déglacer avec le vinaigre blanc. Ajouter le gingembre frais épluché, le fond de veau déshydraté et l'eau. Cuire jusqu'à obtention d'un sirop. Couper les oignons en rondelles, les faire revenir avec le beurre et la poitrine fumée coupée en lardons, ajouter la ciboulette ciselée. Réhydrater les poires tapées avec le vin blanc pendant 4 heures, puis les couper en 2 et les poêler. Dresser sur les assiettes. Servir à part une purée de pommes de terre.



Préparation 1 heure

Côtes de Porc de Touraine en «croûte» de champignons à la crème de Vouvray

Pour 4 personnes :

- 4 côtes de porc de Touraine
«Roi Rose» côté carré
(manchonnées de préférence
par votre boucher)
- 1 bouteille de Vouvray sec
tendre
- 300 gr d'échalotes
- 250 ml de crème liquide spéciale
cuisson
- 800 gr de champignons de Paris
- 250 gr de crépine de porc
- Huile et beurre pour mémoire
- Cerfeuil en pluches

Dans une casserole, faire réduire le Vouvray avec 150 gr d'échalotes hachées, ajouter la crème liquide et cuire 5 minutes. Passer au chinois. Assaisonner les côtes de porc, les poêler avec huile et beurre, laisser refroidir. Dans le même temps, émincer les champignons et le reste des échalotes, les faire sauter au beurre et, assaisonner. Répartir ce mélange sur les côtes de porc et enfermer le tout avec la crépine de porc. Colorer les côtes des deux côtés dans une poêle huilée et beurrée, cuire 20 minutes au four à 180°C. Déposer la sauce dans le fond de l'assiette, puis la côte de porc au dessus, décorer d'une pluche de cerfeuil, et accompagner de pommes sautées.



Préparation rapide en 10 minutes

Galettes de sarrasin aux rillettes de Porc de Touraine et fruits secs

Pour 4 personnes :

- 4 galettes de Sarrazin
- 120 gr de rillettes de porc de Touraine «Roi Rose»
- 15 gr de pignons de pins
- 15 gr de pistaches émondées
- 15 gr d'amandes hachées
- 15 gr de noisettes entières
- 15 gr de beurre

Dans une poêle anti-adhésive bien chaude mettre 3 gr de beurre par galette. Déposer la première galette, étaler 50 gr de rillettes en prenant soin de répartir la masse le plus régulièrement possible, saupoudrer de chaque fruit sec, refermer la galette en pliant par quart, déposer sur une assiette. Recommencer pour chaque galette.

Il est possible de déguster ce met en apéritif, pour cela refermer la galette en la roulant, la déposer sur une planche puis la couper en losange et y mettre un pique en bois.



Préparation 2 h 30 minutes

Marmite «Tourangelle» à ma manière

Pour 4 personnes :

- 2 oignons blancs
- 100 gr de beurre frais
- 1 gros chou vert frisé émincé
- 800 gr de pommes de terre type Charlotte
- 600 gr de rillons de porc de Touraine «Roi Rose»
- 4 saucisses dites de «Toulouse»
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 75 cl de vin blanc de Montlouis sec

Déposer les oignons émincés dans le fond d'une marmite en fonte avec le beurre frais, ajouter le chou vert frisé émincé, le gros sel et le poivre. Une fois le chou « fondu », en retirer la moitié, ajouter les rillons coupés en deux et les saucisses de « Toulouse » ; assaisonner légèrement, recouvrir avec l'autre moitié du chou fondu. Recouvrir le tout des pommes de terre épluchées et coupées en rondelles de 0.5 cm d'épaisseur. Déposer au-dessus une branche de thym et 2 feuilles de laurier, verser le vin blanc de Montlouis, donner une légère ébullition et mettre au four pendant 120 min à 120°C. Servir directement sur la table.