

Difficulté 

Viande : Porc

Morceaux : Jambon

Mignon de Porc du Limousin en croûte de spéculos, mousseline de patate douce



Recette de Olivier CHAPUT Show
Devant (94)



TEMPS

Préparation : 30 minutes

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 10 minutes



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 600g de mignon de porc paré
- 80g de spéculos
- 200g de beurre
- 500g de patate douce
- 20g de gingembre
- Sel



PRÉPARATION

1. Couper le mignon en cylindre de 150g/personne
2. Réaliser la croûte de spéculos, mixer les biscuits avec 60g de beurre
3. Etaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé, réserver au frais 30min et détailler en rectangle
4. Eplucher et couper les patates douces
5. Cuire dans une casserole à couvert avec le gingembre et le reste du beurre
6. Mixer au Blinder
7. Marquer les mignons dans une poêle et ajuster la cuisson au four environ 10min à 200°C
8. Mettre la croûte de spéculos sur les mignons et finir la cuisson au four

Crédit photo