

« Tartelette d'artichaut et médaillon de porc »

Pour 4 personnes

2 filets de mignons de porc, 4 cercles de pâte feuilletée, 8 artichauts, 1 citron, ail, 1 courgette, 1 aubergine, 1 poivre rouge, 1 poivron jaune, 1 oignon, sel, poivre et basilic

Pour la sauce : 5 cl de vin blanc, 2 dl de fond de veau et 50 grs de beurre

Cuire les artichauts à l'eau bouillante. Saler et citronner.

Couper les légumes en brunoise et les poêler individuellement à l'huile d'olive.

Assaisonner avec sel, poivre, ail et basilic.

Mélanger et ajouter un trait de vinaigre balsamique. Réserver.

Cuire les filets mignons de porc 10 minutes dans un four à 180°C.

Monter les tartelettes et déposer 2 cuillères à soupe de légumes sur le cercle de pâte feuilletée.

Poêler les artichauts coupés en quartiers. Les déposer sur le cercle.

Enfourner pendant 10 minutes dans un four à 180°C.

Retirer les filets mignons et déglacer la plaque avec le vin blanc. Laisser réduire et ajouter le fond de veau, le sel, le poivre et monter la sauce au beurre. Filtrer le tout.

Découper les filets mignons et disposer sur la tartelette.

Décorer et finir avec un cordon de sauce.

Recette proposée par :

Philippe VIGNERON

La Chaumière

89 rue des Forges

88 000 CHANTRAINE

03 29 33 03 75