



# Déclinaison de porc noir gascon,

fine purée de butternut, pomme et lentilles bio du Savès

## INGREDIENTS (4 PERS)

- 1 filet mignon de porc noir gascon
- 1 morceau de boudin noir (diamètre env 6cm)
- 1 pomme Granny Smith ou Golden
- 2 oignons
- 10cl de vin blanc sec
- 1l de fond de veau
- 1 pièce de butternut
- 50g de beurre
- 1 blanc d'œuf
- 1 carotte et  $\frac{1}{4}$  de céleri boule
- 200g de poitrine salée
- 160g de lentilles bio du Savès
- 200g de chiffonnade de jambon ou palette de cochon noir
- 2 feuilles de wrap diamètre 30cm
- 200g de crème liquide
- Huile, sel, poivre, lait
- Cerfeuil et ciboulette



RECETTE DU CHEF  
THIERRY LAIR

## PRÉPARATION

**Boudin noir snacké aux pommes :** Tailler le boudin en tranches de 1,5cm d'épaisseur et 6 cm de diamètre : 1 tranche par personne. Faire un trou de 2cm à l'emporte-pièce au milieu de la tranche. Snacker à la poêle les tranches de boudin sur les 2 faces

Éplucher, tailler en cubes et cuire à couvert la pomme. Ecraser à la fourchette après cuisson.

**Mignon de porc noir gascon :** Couper en fines tranches les parures et le reste du morceau de boudin. Les placer entre 2 feuilles de papier sulfurisé et 2 plaques, puis les mettre au four à 140°, environ 20 minutes. Hacher finement au couteau les tranches de boudin séché, pour en faire une chapelure. Parer le filet mignon et faire revenir les parures jusqu'à obtenir une belle coloration, déglacer les sucs avec l'oignon émincé et le vin blanc, réduire à sec. Puis ajouter le fond de veau, laisser cuire, passer au chinois et faire réduire jusqu'à obtention d'un jus de viande onctueux. Ficeler le mignon de porc, le marquer dans une poêle et mettre à cuire 15min au four 180°. Rouler le filet dans le blanc d'œuf battu puis dans la chapelure de boudin et tailler 4 belles noisettes. Purée de butternut : Éplucher, tailler et cuire à couvert le butternut avec un fond d'eau. Assaisonner et mixer avec du beurre

**Lentilles bio du Savès :** Tailler en brunoise les carottes, le céleri boule, la poitrine de porc et les faire suer. Blanchir les lentilles, puis les ajouter au mélange carottes-céleri-poitrine, mouiller à l'eau et cuire 20min. Tailler les feuilles de wrap en cercles de 18cm de diamètre. Cuire dans des cercles de 6cm de diamètre, 7min au four 180°.

**Écume de lard :** Faire colorer de la poitrine, mouiller au lait et à la crème et laisser infuser. Émulsionner au mixer. Dressage dans une grande assiette. Une quenelle de purée de butternut tirée avec un peigne et la noisette de filet mignon parée. Disposer 1 tranche de boudin snacké avec la compote de pommes en son centre. Dans la tartelette de wrap, mettre les lentilles égouttées et déposer une tranche de jambon en chiffonnade sur le dessus. Ajouter l'écume de lard et quelques herbes. Faire des points de sauce et de compote.



les tables du gers



L'échappée belle  
2 Place Gambetta  
32600 L'Isle Jourdain  
Tél.: 05 62 07 50 05