



Maki au foie gras, coriandre, Sainte Maure frais, pomme Granny

PAR PASCALE JAUBERT

INGRÉDIENTS POUR 6 ROULEAUX

1 paquet de
feuille de Nori
1c. à café Mirin
80gr de
concombre
1 pomme verte «
granny Smith »
100gr de chèvre
cendré
8 grosses feuilles
Coriandre
2cl sauce soja
Wasabi

Garniture

Rincer les lentilles.

Les mettre dans une casserole avec l'eau à hauteur.

Tailler la carotte et le céleri en brunoise et les ajouter aux lentilles avec du sel et le poivre, ajouter l'huile d'olive et laisser cuire 20min.

Éplucher et ciseler l'échalote, la réserver.

Après cuisson, laisser refroidir puis assaisonner avec un peu d'huile d'olive, de vinaigre balsamique, sel, poivre et mélanger l'échalote ciselée. Réserver au frigo.

Préparation des filets mignons de Porc Noir de Gascogne

Tailler le filet mignon en quatre morceaux égaux de 160/180gr.

Préparer la marinade: moutarde, sirop d'érable, l'huile.

Déposer les morceaux de porc et les laisser mariner si possible.

Cuisson

Dans un poêle chaude, saisir les filets mignons, saler, poivrer.

Les enduire du reste de la marinade, ajouter les branches de romarin et les enfourner 15 min, vérifier la température à cœur qui doit être à 85 °C.

Dressage

Dresser une cuillère de lentilles, déposer le porc et un trait de sauce.

