

# Filet mignon de cochon de lait lardé à la pancetta plate et laqué à l'hydromel sur crème au Bleu Ticines et boules de courge



Une recette de Paolo Gabriele, chef du restaurant de l'Hôtel Delfino, Lugano.

## Préparation



Temps requis

env. 25 minutes



Difficulté

Moyen - Pour les amateurs



Dosage

4 personnes

## Caractéristiques



Plat

Viande - Porc



Produit typiques

UI Bleu Ticines - 0 km



Adapté en

Automne - Déjeuners typiques

## INGRÉDIENTS

### Filet mignon de cochon de lait

- 600 g de filet de cochon de lait
- 120 g de pancetta plate locale
- 4 cuillérées d'huile de tournesol
- 100 g de beurre du Saint-Gothard
- 0.7 dl de crème fraîche liquide
- 0.7 dl de lait entier
- 2 cl d'hydromel
- 160 g de Bleu Ticines de chèvre (fromage bleu tessinois)
- 1 petite courge
- 2 branches de thym
- Cresson Vene Cress
- Sel et poivre en quantité suffisante

## PRÉPARATION

### Filet

Bien parer le filet de porc et couper 4 « tournedos » de 120 g chacun. Découper la pancetta plate en fines tranches et enveloppez l'extérieur de chaque filet de 4 tranches, puis attachez-les avec de la ficelle de cuisine pour éviter qu'elles se détachent pendant la cuisson.

### Crème de Bleu Ticines

Dans une petite casserole, faire chauffer le lait et la crème fraîche. Dès que le mélange commence à bouillonner, ajouter le Bleu Ticines coupé en carrés et attendre que le fromage fonde, en cuisant lentement jusqu'à obtention de la densité désirée.

### Courge

Éplucher la courge et former à l'aide d'une cuillère parisienne 24 petites boules. Les faire cuire dans une casserole d'eau salée pendant environ 10/12 minutes, les égoutter, les glacer avec une noix de beurre et les réserver au chaud.

### Cuisson et réduction

Saler et poivrer la viande, faire revenir les filets dans une poêle chaude avec un peu d'huile de tournesol et des brins de thym. Retourner les filets et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes pour créer une croûte des deux côtés. Retirer l'huile, ajouter quelques noisettes de beurre et verser l'hydromel. Retirer la viande de la poêle, enlever la ficelle et réserver au chaud. Faire réduire à feu doux la liqueur qui servira à faire briller le filet mignon de cochon de lait.

### Dressage

Au centre de l'assiette, poser la crème de fromage avec une petite louche. Poser la viande dessus et la badigeonner avec la réduction. Garnir avec les boules de courge et des feuilles de cresson, variété Vene Cress.