

# **Filet mignon de Cochon Fermier du Cantal en Croûte de Sel, Gnocchi de Pomme de Terre à la Sauge.**

- • Mettre les parures d'un filet de cochon à rissoler avec une garniture aromatique, mouiller de vin blanc et fond de veau, laisser cuire et réduire.
- • Préparer une duxelle de Champignons en ajoutant de la sauge.
- • Déposer la duxelle sur la viande et envelopper de crépine
- • Préparer la pâte à sel avec 500 de Farine ¼ l d'eau et 250 de gros sel et l'étaler au rouleau.
- • Enfermer la viande dedans, passer à la dorure toutes les faces et enrober de gros sel
- • Cuire 17 min à 240/250°
- • Laisser reposer pendant 30 mn
- • Découper le sommet de la pâte et présenter en salle
- • Dresser les gnocchis liés dans un peu de crème liée de Parmesan
- • Déposer les gnocchis en fond d'assiette, une tranche de viande dessus, et finir avec une feuille de sauge frite.