



FILET MIGNON DE PORC ” SAUCE CHORIZO

Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL

FILET MIGNON DE PORC SAUCE CHORIZO



1h20



1h-1h10



Primaires

110 pers.

250 g

€€€*

Adultes

100 pers.

275 g

€€€*

Séniors

110 pers.

250 g

€€€*


GEMRCN
4/20
 MAX

 Les enfants
 en raffolent

Valeurs nutritionnelles (100 g) : énergie - 456,82 kJ / 109,28 kcal ; Matières grasses : 5,93 g dont acides gras saturés : 2,97 g ; Glucides : 3,50 g dont sucres : 2,74 g ; Fibres alimentaires : 0,17 g ; Protéines : 10,36 g ; Sel : 0,16 g

INGRÉDIENTS

100 couverts adultes**

- 8,6 kg de filet mignon de porc
- 8,6 kg de carottes
- 1,8 kg d'échalotes
- 86 g de fond de veau
- 2,6 kg d'eau
- 1,7 kg de chorizo doux
- 4,3 kg de **Crème Onctueuse Elle & Vire Professionnel®**
- Sel et poivre

**Quantités d'ingrédients correspondant à 100 couverts adultes. Adaptez les quantités et les grammages des ingrédients en fonction de vos convives et du nombre de couverts.

1. Éplucher les échalotes et les émincer.
2. Trier, laver, désinfecter, puis rincer à l'eau claire les carottes. Les éplucher et les couper en rondelles.
3. Faire suer les échalotes avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles caramélisent.
4. Ajouter ensuite le filet mignon, afin qu'il colore sur chaque face.
5. Ajouter les carottes puis le fond de veau délayé à l'eau et laisser mijoter 50 à 60 minutes.
6. Couper le chorizo en dés et le faire sauter dans une sauteuse.
7. Lorsque le chorizo a tiédi, ajouter la **Crème Onctueuse Elle & Vire Professionnel®** et mixer le tout au robot plongeant afin d'obtenir une sauce onctueuse.
8. Verser ensuite la sauce sur le filet mignon et poursuivre la cuisson 5 minutes sans porter à ébullition.
9. Réserver au chaud jusqu'au moment du service.

L'ASTUCE DU CHEF

Pour varier les viandes en cuisine, cette recette peut se décliner avec de la volaille.

