



Suggestion de présentation © Danielle Bonardelle

Christophe Maechling a le plaisir de vous faire partager sa recette de :

La couronne forestière

au Mignon de Porc et Girolles

Pour 8 personnes
Préparation : 20 mn
Cuisson 35 mn

Ingrédients :

- 1,6 kg de couronne forestière au Mignon de Porc et Girolles (spécialité boucherie Maechling, disponible en boutique)
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 carotte
- 1 oignon
- Sel et poivre du moulin
- 1 verre de fond brun lié
- 1 dl de Cognac
- 25 cl de crème fraîche fluide
- 50 grs de Sauceline

Suggestions

d'accompagnement :

- Endives braisées
- Pommes Duchesses
- Soufflé carottes et brocolis

Suggestions pour le vin :

- Beaujolais rouge (Brouilly, Morgon)
- Chinon « La grille » (Pays de Loire)
- Côtes du Roussillon

Préparation :

- Préchauffez le four à 210 °
- Déposez votre couronne forestière au Mignon de porc et Girolles sur un plat à rôtir
- Versez un filet d'huile d'olive sur la pièce de viande, salez et poivrez
- Tout autour de la viande déposez la carotte et l'oignon préalablement émincés en petits cubes
- Enfournez le tout pendant 15 minutes
- Déglacez la viande avec 1dl de Cognac et mouillez avec 1 verre de fond brun de veau lié
- Laissez cuire encore 20 minutes à 180 °C
- En fin de cuisson, sortez votre viande du four et versez le jus de cuisson dans une petite casserole
- Ajoutez au jus la crème fraîche fluide et laissez mijoter doucement pendant 5 minutes
- Pendant ce temps veillez à laisser la viande sur son plat au four, celui-ci éteint
- Réalisez la liaison de la sauce avec de la Sauceline
- Tranchez votre viande à l'aide d'un grand couteau de cuisine en médaillon de 2 cm d'épaisseur et placez 2 médaillons sur chaque assiette
- Ajoutez sur l'assiette les girolles contenues dans la couronne et nappez de votre sauce liée

Savoureusement Vôtre.