

les volcans d'Auvergne

Goûtez
aux valeurs
du Parc



**Tricorne de mignon
de porc au Gaperon
et à la crème**

Tricorne de mignon de porc au Gaperon et à la crème

>>> POUR 4 PERSONNES

Tricorne

- > 200 g de Gaperon frais*
- > 600 g de mignon de porc
- > pâte feuilletée
- > beurre
- > huile d'olive
- > jaune d'œuf
- > sel, poivre

Sauce

- > 100g de Gaperon sec*
- > 20 cl de crème fraîche*
- > 50 cl de fond de veau

> Astuces

Pour coller les coins de la pâte feuilletée, les humidifier avec de l'eau.

.....

* Nos producteurs ont des valeurs

Cette recette est proposée par Olivier Pireyre, Maître restaurateur et chef à l'Auberge du Bougnat de Saint-Victor-la-Rivière.

Le Gaperon vient de la Ferme Chabot à Espinasse (Saulzet-le-Froid) et la crème fraîche de la Ferme des Combes, installée en agriculture biologique à Montcheneix (Rochefort-Montagne).

Les producteurs ont engagés aux côtés du Parc des Volcans d'Auvergne dans une démarche de développement durable.

> Découvrez d'autres recettes sur www.parcdesvolcans.fr/recettes



>>> TRICORNE

Préparer des morceaux de mignon de porc de 150 g.

Les faire revenir à feu vif dans une poêle avec le beurre et l'huile d'olive et les réserver.

Couper la pâte feuilletée en carré de 15 cm.

Couper le Gaperon frais en tranches.

Déposer un morceau de Gaperon frais sur le centre de la pâte feuilletée, placer un morceau de mignon dessus, puis remettre du Gaperon.

Pour fermer le tricorne, réunir les 4 coins de la pâte.

Dorer la pâte avec le jaune d'œuf.

Mettre au four à 180° C pendant 20 minutes.

>>> SAUCE

Couper la moitié du Gaperon sec en tranches et l'autre moitié en dés.

Dans une casserole, faire cuire les tranches de Gaperon sec, avec le fond de veau et la crème fraîche.

Laisser réduire un peu pour que la sauce s'épaississe.

Ajouter les dés de Gaperon sans les laisser fondre totalement pour apporter de la texture à la sauce.