



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Pascal Favre d'Anne,
Chef étoilé/Star Chef,
Le Favre d'Anne, Angers, France



FILET MIGNON, polenta, Portobello & Brandy St-Rémy®

Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

30 cl de Brandy St-Rémy® 40% vol.
600 g de filet mignon de porc
1 oignon doux
20 g de gousses d'ail
50 g de soja salé
50 g de soja sucré
4 gros champignons Portobello
150 g de polenta
300 g de lait entier
30 g de raisins imbibés au Brandy St-Rémy®
40 g de beurre demi-sel
40 g d'huile d'olive

PRÉPARATION

La veille : Faire mariner le filet mignon de porc avec les gousses d'ail émincées, les deux sojas, le Brandy St-Rémy® et l'oignon doux émincé finement.

Faire bouillir de l'eau puis ajouter les raisins et 1 bouchon de Brandy St-Rémy®. Stopper la cuisson et laisser gonfler les raisins. Découper les champignons Portobello à l'aide d'un emporte-pièce rond.

Préparer la polenta : faire bouillir le lait puis verser en pluie très fine la polenta tout en remuant. Laisser épaissir la préparation à feu doux pendant quelques minutes. Ajouter un peu de beurre salé et les raisins macérés au Brandy St-Rémy®. Mouler la polenta dans le même emporte-pièce utilisé pour les champignons Portobello. Laisser prendre au réfrigérateur.

Poêler le champignon PortoBello et le filet mignon de porc dans un peu d'huile d'olive, sur chaque face. Poêler également la polenta sur chaque face en ajoutant un peu de beurre. Réserver.

Préparer la sauce : Déglacer la poêle avec le Brandy St-Rémy®, ajouter les oignons, les gousses d'ail et les sojas de la marinade. Laisser confire quelques minutes. Ajouter le filet mignon et le couvrir de sauce.

Dressage : Disposer la polenta au centre de l'assiette, puis le champignon Portobello dessus. Couper une jolie tranche de filet mignon et la placer sur le champignon. Napper le tout de sauce et disposer quelques oignons confits.

FILET MIGNON, polenta, Portobello & St-Rémy® Brandy

Recipe for 4 persons

INGREDIENTS

20 cl St-Rémy® Brandy 40%
600 g pork tenderloin
1 sweet onion
20 g garlic cloves
50 g salted soybean
50 g sweet soybean
4 large Portobello mushrooms
150 g polenta
300 g whole milk
30 g grapes soaked in St-Rémy® Brandy
40 g semi-salted butter
40 g olive oil

PREPARATION

The day before: Marinate the pork tenderloin with the chopped garlic cloves, the two soybeans, the St-Rémy® Brandy and the finely sliced sweet onion.

Boil water then add the grapes and a stopper filled with St-Rémy® Brandy. Stop cooking and let the grapes swell. Cut the Portobello mushrooms using a round cookie cutter.

Prepare the polenta: boil the milk and pour the polenta in very fine rain while stirring. Let thicken the mixture on low heat for a few minutes. Add a little salted butter and the grapes soaked with the St-Rémy® Brandy. Mold the polenta in the same cookie cutter used for Portobello mushrooms. Let it cool in the fridge.

Pan the PortoBello mushroom and pork tenderloin in a little olive oil, on each side. Also fry the polenta on both sides, adding a little butter. Reserve.

Prepare the sauce: Deglaze the pan with the St-Rémy® Brandy, add the onions, garlic cloves and soybeans to the marinade. Let candy for a few minutes. Add the tenderloin and cover with the sauce.

Dressing : Place the polenta in the center of the plate, then the Portobello mushroom on top. Cut a nice slice of pork tenderloin and place it on the mushroom. Cover with sauce and arrange some candied onions.

