



Tarte Fine à l'Artichaut, Filet Mignon de Sanglier aux Baies de Genévrier



Suggestion de présentation

Pour 1 personne:

- 1 filet mignon d'un petit sanglier
- 1 marinade (voir rable de lièvre)
- 5 à 6 fonds d'artichauts
- 1 citron, 1 noisette de beurre
- 1 càs de farine
- 1 pâte feuilletée
- 1 poire ou une pomme (facultatif)
- 1 càs de baies de genévrier
- beurre QS
- sel & poivre du moulin

Parer le filet mignon, Le mettre à mariner 24 heures, comme il est dit à rable de lièvre.

Cuire dans un blanc à légumes les fonds d'artichauts, égoutter puis mixer avec du beurre fondu, passer cette embeurrée à la passoire étamine, réserver au chaud au bain-marie. Découper un cercle d'une pâte feuilletée, piquer le fond de tarte à l'aide d'une fourchette, cuire au four, sur une plaque beurrée, à 180°C pendant 20 mn environ. Peler une poire, vider, arroser de beurre fondu, assaisonner et cuire au four pendant 10/15 mn.

Egoutter la garniture de la marinade et procéder comme il est dit à sauce poivrade ajouter à la sauce les baies de genévrier.

Saisir le filet mignon dans moitié huile et beurre, terminer la cuisson au four à 180°C pendant 5 mn. Déposer sur le fond de tarte, 1 càs d'embeurrée d'artichauts, étaler à l'aide d'une spatule.

Après cuisson, laisser reposer le filet mignon quelques minutes couvert d'une feuille de papier aluminium, assaisonner, puis trancher et en garnir la tarte. Servir aussitôt bien chaud.