

**MIGNON SUÍNO EM CROSTA DE CASTANHA DO PARÁ ACOMPANHADO MIL FOLHAS  
DE FALSO COUSCOUS DE LEGUMES AO MOLHO EMULSÃO DE ABÓBORA E  
CHOCOLATE COM CASTANHA.**

**Rodrigo Pinto Lisboa**  
(11) 50839189  
(11) 99950959  
rodriboa@terra.com.br

Ingredientes:

**Genoise**

3 unid. Ovos  
70 g farinha de trigo  
Q.b. Sal  
Q.b. Açúcar

Modo de preparo:

Bater os ovos até triplicar seu volume e depois agregar a farinha peneirada com movimentos leves adicionando sal e açúcar. Colocar em uma assadeira untada e levar ao forno por 20 minutos a 180°.

Retirar a genoise deixando esfriar, esmigalhar e voltar ao forno em temperatura baixa até ressecar.

Passar pela peneira formando a farinha.

**Mignon em Crosta**

180 g Mignon Suíno (2 medalhões de 90 g cada)  
30 g Farinha de Genoise  
30 g Manteiga  
20 g Castanhas do Pará  
30 ml Óleo de Soja  
Q.b. Sal  
Q.b. Pimenta do Reino

Modo de Preparo:

Tempere o mignon suíno com sal, pimenta, sele em uma sautese com pouco óleo, reserve. Em um bowl misture a manteiga, a castanha do pará, farinha de genoise, tempere com sal.

Coloque esta mistura em sil pat e com uma espátula acerte para que fique fino, leve para geladeira.

Depois de gelado corte com um aro no tamanho dos medalhões coloque em cima e leve a salamandra até começar a dourar.

**Mil Folhas de Falso Couscous**

50 g Falso Couscous (penne triturado)  
5 g Alho  
10 g Cebola  
10 g Palmito Pupunha  
10 g Abóbora  
10 g Abobrinha Italiana  
10 g Manteiga  
2 unid. Pupunha Fatiado cortado no aro  
Q.b. Sal  
Q.b. Pimenta do Reino

Modo de Preparo: Cozinhe o falso couscous com água quente ou caldo até que fique ao dente. Em uma sautese coloque todos os legumes em ordem de cocção misture ao falso couscous, tempere e reserve.  
Branquear a pupunha para depois montar as mil folhas.

### **Ninho**

20 g Abóbora  
20 g Pupunha  
Q.b. Azeite  
Q.b. Sal  
Q.b. Pimenta do Reino

Modo de preparo: Fatie a pupunha e a abóbora fina em uma mandolina e levar a geladeira em um bowl com água.  
Na hora de servir escorra e tempere com sal, pimenta e azeite.

### **Emulsão de Abóbora**

30 g Purê de Abóbora  
30 gr Manteiga  
2 unid. Gemas  
Q.b. Sal  
Q.b. Pimenta do Reino

Modo de Preparo: Em um bowl adicione o purê as gemas e bata vigorosamente com um fouet em banho maria adicionando a manteiga aos poucos, deixe bem cremoso.  
Ajuste os temperos e reserve.

### **Chocolate com Castanhas**

50 g Chocolate com Castanhas da Senhora das Especiarias

Modo de Preparo: Leve tudo em um bowl no banho maria e deixe derreter.

Montagem:

Coloque no centro do prato o ninho e o mignon em crosta por cima.  
No lado do prato faça a mil folhas com o falso couscous em sentidos contrários coloque o molho de emulsão de abóbora de um lado e no outro o chocolate com castanhas.

Rendimento: 1 Porção.