

# Trio de viande de porc en croûte de tomate séchée et sa mousse crémeuse aux fèves de Santorin



## Vassilis Zacharakis

Nichterer Restaurant (Grèce)  
Kamari, 84700 Santorini



Vassilis Zacharakis est né sur l'île de Santorin en Grèce, où il a grandi. Il a ouvert son restaurant « Nichtereri » en 2003, désireux d'offrir aux visiteurs de l'île les goûts et saveurs de la gastronomie locale.

En 2011, il a ouvert un second restaurant, « Assyrtiko », à Fira, également sur l'île de Santorin, en collaboration avec son associé. Vassilis Zacharakis a souvent été appelé à représenter l'île de Santorin à l'étranger, à l'occasion de compétitions culinaires, de conférences ou d'expositions sur le thème de la gastronomie.

En 2013, il a fait partie de l'équipe qui a été désignée afin d'organiser « L'année de la gastronomie à Santorin ».

<http://www.nichtereri.gr/>

4 personen

## PRÉPARATION

### Longe de porc marinée au vin doux Visanto façon "Lountza"

Rouler le morceau de viande sur lui-même (comme un escargot) et le mettre dans un papier film. Le laisser une journée au frigo, posé sur une gille pour laisser égoutter le suc. La grille est posée sur une plaque dans laquelle vous aurez placé le 1/3 du mélange sel-sucre.

Après 24 heures, mettre le reste du mélange sel-sucre sur la viande et laisser tirer une semaine au frigo.

Sortir la viande du frigo et oter le mélange sel et sucre puis frotter la viande avec les pousses de fenouil et mettre le morceau à masser dans le vin qui aura été bouilli et réduit

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# Trio de viande de porc en croûte de tomate séchée et sa mousse crémeuse aux fèves de Santorin



🕒 45 min

★ Moyen

## INGRÉDIENTS

### Pour la longe de porc marinée

2.5 kg de longe ou contre-filet de porc désossé  
4 kg de gros sel  
1 kg de sucre  
200 gr de pousses de fenouil  
3 litres de vin blanc doux Visanto  
Pour le petit lard  
150 gr de petit lard  
500 gr de gros sel  
500 gr de sucre  
un brin de thym frais  
un brin de romarin  
un brin de marjolaine

### Pour le filet

140 gr de filet de porc paré  
10 gr de thym frais  
huile d'olive  
beurre  
sel et poivre

### Pour les fèves

1 kg de fèves  
2.7 litres d'eau dystillée  
210 gr d'oignons  
180 ml d'huile d'olive  
Mixer  
30 gr sel  
2 gr poivre  
150 ml d'huile d'olive

### Pour la mousse de fèves

200 gr de fèves cuites  
20 gr de tomate pelée de Santorin  
50 gr de beurre  
50 ml de bouillon de légumes

au préalable. Laisser tirer au frigo pendant 2 semaines en le retournant de temps en temps.

### Petit lard

Laisser mariner une journée au frigo avec tous les ingrédients. Mettre la viande dans un sac hermétique et cuire 11 heures au four à 65 degrés.

### Filet de porc

Mettre le morceau de porc à mariner quelques heures avec tous les ingrédients. Le mettre dans un sac hermétique et le cuire 1 heure au four à 65 degré.

### Fèves

Laver les fèves à grande eau. Les faire bouillir dans l'eau dystillée dans une grande casserole et les écumer. Baisser la flamme et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que les fèves soient tendres en mélangeant continuellement.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir les oignons, les laisser cuire ensuite à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient confits, ajouter huile et oignons aux fèves et bien mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien fondu. Mixer le tout en ajoutant sel et poivre et huile crue. Mettre le mélange dans un sac hermétique et refroidir au bain marie.

### Mousse de fèves

La réaliser selon la démonstration avec le siphon à crème.

### Croûte de tomate séchée

Préparer la croûte de tomate séchée en mélangeant tous les ingrédients.

**Bonne dégustation !**

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# Trio de viande de porc en croûte de tomate séchée et sa mousse crémeuse aux fèves de Santorin



3 cartouches d'azote pour siphon à crème

## **Croûte de tomates séchées**

100 gr de tomates séchées  
10 gr de marjolaine fraîche  
50 gr de fromage Graviera  
80 gr huile d'olive  
sel et poivre

## **Pour la déco**

quelques feuilles de salade

---

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

