Poitrine de porc laquée au vin cuit et épices, mousseline de patates douces au pamplemousse









Jean-Sébastien Ribette

Les Ateliers Rue des Deux Gares 6 A 1800 Vevey

LES-ATELIERS

Plat principal



4 personnes

INGRÉDIENTS

Poitrine de porc 1.2kg Sel poivre

Mousseline de patates douces

Patates douces 1kg
Jus de pamplemousse 100ml
Sel poivre

Laquage

Vin cuit 100ml
Sauce soja 50ml
Saké 50ml
Balsamique 2.5ml
Eau 250ml
Gingembre frais 0.100kg
Poivre de Séchouan 1 cuillère à café

Petits piments rouges ¼ pièce Feuilles de kumbawa 5 feuilles

PRÉPARATION

Assaisonner de sel et de poivre la poitrine de porc, la mettre sous-vide et cuire au four vapeur 6 heures à 68 degrés.

Confectionner le laquage en chauffant légèrement tous les éléments solides dans une casserole, ajouter les liquides et cuire 20 minutes à feux doux.

Eplucher les patates douces, les couper en morceaux et les cuire à l'eau salée. Une fois cuites les mixer avec le jus de pamplemousse (attention la quantité de jus de pamplemousse peut varier).

Sortir la poitrine de porc du sac sous-vide, la couper en gros lardons, colorer à la poêle ou sous le grill et laquer avec la sauce.

Dresser à votre convenance avec quelques légumes de saison

Bonne dégustation!

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE









Poitrine de porc laquée au vin cuit et épices, mousseline de patates douces au pamplemousse





Gousses d'ail 2 pièces Citronnelle 1/2bâton Fécule de pommes de terre 2 cuillères à café







