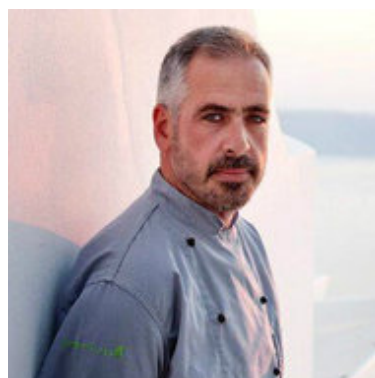


Trio de viande de porc en croûte de tomate séchée et sa mousse crémeuse aux fèves de Santorin



Vassilis Zacharakis

Nichter 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 « Nichter » 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, « Assytiko », 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.nichter.gr/>

4 personnes

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.

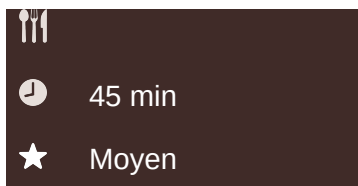
Après 24 heures, mettre le reste du mélange sel-sucre sur la viande et laisser tirer une semaine au frigo.

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



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 tout 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

