

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

L'ARENE  
GOURMANDE

LE SALON AUTHENTIQUE  
Goûts & Terroirs  
20 ANS  
BULLE



## 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 !**

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



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

---

## PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

