

Poitrine de porc Luma au vin jaune

Jan Hartwig



Préparation poitrine de porc

Placer la poitrine de porc pendant quatre heures dans la saumure. Retirer de la saumure, rincer à l'eau claire et essuyer. Placer dans un sachet sous vide avec le reste des ingrédients et mettre sous vide. Faire cuire pendant environ 5 heures 1/2 à 85 °C au four à vapeur combiné. Laisser refroidir et découper en tranches.

Préparation puntarelle

Verser la vinaigrette sur la puntarelle au dernier moment.

Préparation polenta

Passer tous les ingrédients au Thermomix à 100 °C pendant 25 minutes, niveau 3,5. Répartir encore très chaud, à la poche à douille, dans un moule de silicone, laisser refroidir et réchauffer au dernier moment.

Rezept für 4

Ingrédients poitrine de porc

500 g de poitrine de porc Luma
1 feuille de laurier
1 gousse d'ail pressée
1 branche de thym
100 g de beurre clarifié
1 l de saumure (10%)

Ingrédients puntarelle

30 pousses de puntarelle
Vinaigrette:
1 cs d'huile d'anchois Don Bocarte
1 cs d'extrait d'anchois

Ingrédients polenta

75 g de farine à polenta
5 g de sel
150 ml de lait
150 ml de crème
1 jus de citron
1 jus de citron vert
Tabasco
Poivre de Cayenne

Préparation crème au piment d'Espelette

Faire griller les poivrons au feu de bois de bouleau et retirer la peau. Retirer les pépins et les queues. Faire revenir les échalotes dans de l'huile d'olive et ajouter les poivrons. Laisser cuire jusqu'à ce que les poivrons soient tendres, puis passer au Thermomix. Assaisonner avec les épices et le vinaigre. Eventuellement, remettre à cuire encore un peu pour épaissir la consistance.

Préparation purée d'endive

Découper finement la partie jaune des endives et placer 20 minutes dans de l'eau tiède pour retirer l'amertume. Puis égoutter et sécher. Faire caraméliser le sucre dans une casserole. Ajouter l'endive et déglacer au vin blanc. Mélanger en décollant le caramel du fond de la casserole. Lorsque le liquide est presque entièrement évaporé, verser la crème, couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que l'endive soit tendre. Passer l'appareil et affiner au beurre froid. Saler et poivrer.

Préparation sauce au vin jaune

Faire revenir le mirepoix dans un peu de beurre et déglacer au vin jaune. Faire réduire de deux tiers, puis verser le bouillon et la crème double. Faire réduire de moitié et passer. Mixer au Thermomix et assaisonner au sel, poivre et jus de citron.

Préparation coques

Saisir les coques dans l'huile chaude et déglacer au pastis et au Noilly Prat. Mélanger jusqu'à ce que les coques s'ouvrent. Placer sur une plaque et laisser refroidir un peu. Retirer les coques des coquilles et réserver dans le jus de cuisson passé.

Anrichten

Tracer un cercle avec la crème au piment d'Espelette et placer les autres éléments au centre. Finaliser le dressage avec la sauce au vin jaune et les feuilles de Sweet Pepper.

Ingrédients crème au piment d'Espelette

1 kg de poivrons rouges longs
2 échalotes émincées
Huile d'olive
Sel
Poivre
Piment d'Espelette
Vinaigre au piment d'Espelette

Ingrédients purée d'endive

5 endives
20 g de sucre
2 cs de vin blanc
Sel
Poivre
20 ml de crème
Un peu de beurre froid

Ingrédients sauce au vin jaune

300 ml de vin jaune
25 ml de crème double
Un peu de beurre froid
200 ml de bouillon de volaille
1 jus de citron
30 g de mirepoix clair
Sel
Poivre

Ingrédients coques

300 g de coques
10 ml de pastis
20 ml de Noilly Prat
1 cs d'huile d'olive
1 jus de citron

Autres ingrédients

Sweet Pepper de Koppert
Cress