

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 1/2 bâton
Fécule de pommes de terre 2
cuillères à café



PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

