

L'ASSIETTE TOUT COCHON

sur un hachis d'aubergines

RECETTE POUR 10 PERSONNES

JOUE DE PORC

Joue de porc	2 pièces / personnes
Oignons ciselés	2 pièces
Beurre	QS
Sarriette	¼ botte
Madère	QS

POITRINE DE PORC

Poitrine de porc fraîche	1 kg
Sel / Poivre	PM

HACHIS D'AUBERGINES

Aubergines	6 pièces
Echalotes	3 pièces
Chorizo	0.060 kg
Coriandre moulu	1 c à café
Persil plat	¼ botte
Sel / Poivre	PM

GARNITURE

Boudin noir	10 tronçons
Pommes rouges	3 pièces
Beurre	0.050 kg
Sucre roux	2 c à soupe
Gousses d'ail confites	10 pièces
Sarriette	10 brins

PROGRESSION

1. Dénervé les joues de porc si nécessaire.

2. Marquer en cuisson les joues au beurre noisette, saisir les joues dans une cocotte en fonte, ajouter les oignons, la sarriette, dégraisser, mouiller à hauteur à l'eau et laisser mijoter à couvert sur le coin du fourneau.

3. Rissoler la poitrine sur toutes les faces et bien la faire caraméliser puis la cuire au four à 140°C en fin de cuisson. Dégraisser puis ajouter deux cuillères à soupe de miel et 2 cuillères à soupe de sauce soja, laquer la poitrine sur toutes les faces. Tailler en 10 gros lardons au moment du dressage.

4. Confectionner le hachis d'aubergines

Tailler les aubergines en deux, les arroser d'huile d'olive puis les cuire au four à 180°C, une vingtaine de minutes. Récupérer la pulpe, la hacher au couteau. Faire suer les échalotes ciselées avec le chorizo taillé en petits cubes, ajouter le hachis d'aubergines, rectifier l'assaisonnement et ajouter le persil.

5. Tiédir les tronçons de boudins

Caraméliser les pommes taillées en quartiers. Confire les gousses d'ail à l'huile d'olive.

6. Dresser le tout harmonieusement sur un cercle de hachis d'aubergines.