



*Temps de préparation : 50 mn.
Temps de cuisson : viande : 40 mn
dont le pôchage échine*



Croustillant de brochette de porc aux légumes confits

Une recette de Christophe POMMIER
Collège Jean-Racine - St Georges sur Loire

- 800 g d'échine de porc sans os
- 200 g de champignons
- 100 g de roquette
- 200 g de poitrine fumée
- 40 cl de crème liquide 35 %
- 60 g de blancs d'œufs
- 50 g de chapelure
- 20 cl de vinaigre balsamique
- 10 cl d'huile d'olive
- 50 g de beurre doux
- 20 cl d'huile de tournesol
- 150 g de carottes
- 150 g de navets
- 150 g de poireaux
- 1 à 2 c à c de fond de volaille
- sel et poivre

- 1 Dégraisser légèrement l'échine et tailler 32 petits cubes (4 par personne), saler, poivrer légèrement et les envelopper par 4 dans un film alimentaire puis les pocher. Laisser refroidir et réserver au frais.
- 2 Faire réduire la crème pour obtenir une consistance de beurre.
- 3 Laver et éplucher les légumes. Tailler les carottes et navets en mirepoix. Emincer les poireaux. Réserver au frais.
- 4 Cuire avec l'huile d'olive les champignons en quartier, les carottes, les navets et les poireaux émincés séparément dans la même poêle. Maintenir au chaud après cuisson. Confectionner le fond de volaille à la suite des légumes.
- 5 Tailler la poitrine en carré (les 3/4) et confectionner les brochettes avec le porc, champignons et poitrine. Badigeonner les brochettes du beurre de crème. Réserver au frais.
- 6 Faire réduire le vinaigre balsamique et le monter au beurre. Vérifier l'assaisonnement et maintenir au chaud.
- 7 Monter les blancs d'œufs légèrement, tremper les brochettes dedans et rouler dans la chapelure. Réserver au frais.
- 8 Chauffer l'huile de tournesol et frire les brochettes. Maintenir au chaud.
- 9 Saisir le reste de la poitrine émincée, ajouter la roquette et le fond de volaille. Cuire 2 mn et mixer.
- 10 Dresser le mélange de légumes confits avec l'émulsion de roquette et le croustillant avec son caramel.