

Difficulté 

Viande : Porc

Morceaux : Épaule

Secreto de porc, épices chimichurri, avocat brûlé et salade de choux blanc au sésame



Recette de Frédéric SCHUELLER
Truck de Chef (33-Bordeaux)



TEMPS

Préparation : 10 min
Modes de cuisson : à braiser
Temps de cuisson : 10 min

PARTS

Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Pour la garniture:

- 1/2 choux blanc
- 2 avocats mûrs
- 5 cl huile d'olive
- 5 cl huile de sésame
- 3 cl vinaigre blanc balsamique
- Sel fin
- Piment d'Espelette

Pour la viande:

- 500 g secreto de porc
- 20 g épices chimichurri
- Sel fin
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

Pour la garniture:

1. Laver puis émincer le choux, l'assaisonner avec les huiles, le vinaigre, sel et poivre.
2. Eplucher puis couper les avocats en deux.

Au moment de servir:

1. Allumer le barbecue.
2. Disposer les avocats sur le barbecue puis disposer la viande à côté saupoudrée d'épices chimichurri. Tout doit être bien grillé.
3. Servir le tout sur une assiette, ajouter la salade de choux au dernier moment.

Crédit photo Philippe Pêcher