

Difficulté 

Viande : Porc

Morceaux : Travers

Travers de porc du Limousin confit et laqué, bonbon de salsifis au lard fumé, sauce curry/moutarde



Recette de Nicolas FRION Le Gabriel
(33-Bordeaux)



TEMPS

Préparation : 20 min

Modes de cuisson : à griller ou rôti

Temps de cuisson : 3h00



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 1kg de travers de porc
- 1 branche de romarin
- 1 oignon blanc (80 g)
- 2 gousses d'ail
- 50 g de beurre
- Sel
- Poivre
- 2 litres de fond de volaille

• Pour la sauce curry/moutarde :

- 100 g miel
- 80 g moutarde savora
- 20 cl jus d'orange
- 1 c.à.s concassée de tomates
- 1 c.à.c curry
- 1/4 litre fond de veau

• Pour les bonbons salsifis :

- 4 feuilles pate philo
- 1 botte salsifi (500 g)
- 4 tranches de lard fines fumé
- 1/4 fond de volaille
- 50 g beurre



PRÉPARATION

1. Assaisonner le travers avec le sel et poivre.
2. Mettre à chauffer le fond de volaille puis ajouter tous les ingrédients (oignons-thym-romarin-ail)
3. Immerger le travers de porc et laisser cuire à 70°C pendant 3h00.
4. Pour la sauce curry/moutarde : Porter le miel jusqu'à caramélisation, ajouter la moutarde, puis le curry et la concassée de tomates. Déglacer avec le jus d'orange, laisser réduire 5 min puis ajouter le fond de veau. Laisser réduire pour obtenir une sauce sirupeuse.
5. Pour les bonbons salsifis : Eplucher les salsifis, puis les cuire dans le fond de volaille 10 min environ. Tailler des rectangles de pate philo (12 cm de largeur- 20 cm longueur). Badigeonner de beurre fondu les rectangles de pate philo puis mettre une tranche de lard et un salsifis cuit. Rouler le tout et pincer chaque extrémité pour obtenir la forme d'un bonbon. Poêler au beurre les bonbons de salsifis sur chaque face.
6. Pour le dressage : Couper le travers de porc confit en portions de 180 gr environ puis réchauffer ces morceaux en les laquant de sauce.