

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Carré de porc façon saltimbocca Jus réduit au Marsala et risotto aux chanterelles et chorizo piquant



Recette pour 4 personnes

520 gr de carré de porc sans os
8 tranches de jambon cru
4 feuilles de sauge
100 gr de crépine
1 cc d'huile d'olive
Ass poivre du moulin
1 échalote
2 dl de jus de viande lié
½ dl de Marsala

Risotto :

200 gr de riz arborio
1 cc d'huile d'olive
1 échalote
1 dl de vin blanc
6 dl de bouillon de légumes
30 gr de parmesan râpé
Ass sel poivre
350 gr de chanterelles fraîches
40 gr de chorizo piquant
Déco : pluches de cerfeuil



Préparation

Dégraissier le carré de porc et le couper en deux dans la longueur. Ouvrir les deux moitiés en portefeuille, déposer les feuilles de sauge, assaisonner avec du poivre du moulin et refermer. Rincer la crépine, puis sur un plan de travail déposer 4 tranches de jambon cru en les chevauchant ajouter le premier demi carré de porc puis emballer le tout dans la crépine de porc. Ficeler. La même chose pour la deuxième moitié du carré.

Dans une poêle bien chaude faire colorer les deux morceaux de viande avec l'huile, puis déposer sur une grille, mettre au four préchauffé à 150 degrés pendant 10 minutes puis baisser la température à 80 degrés et cuire à cœur à environ 68 degrés à cœur. Dans la poêle des carrés faire revenir l'échalote hachée, ajouter le jus de viande laisser réduire et ajouter le marsala, rectifier l'assaisonnement, réserver.

Nettoyer les chanterelles avec un pinceau, éviter de laver avec de l'eau. Les faire revenir dans une casserole avec de l'huile d'olive, l'échalote hachée et le chorizo préalablement dégraisser à la poêle. Ajouter le risotto faire revenir légèrement sans coloration, ajouter le vin blanc, réduire et finir la cuisson avec les 6 dl de fond de légumes. Au dernier moment ajouter le parmesan râpé et rectifier l'assaisonnement.

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Dressage

Déposer au centre de l'assiette 2 belles tranches de viande, ajouter 2 cuillères de risotto et finir par un cordon de sauce Marsala. Décorer ce plat avec des pluches de cerfeuil.