

Travers de porc aux petits légumes sautés et au cresson

Temps de préparation

45 minutes

Temps de cuisson

3 heures 30

Nombre de couverts

4



Miguel Jean Noël

la Rhumerie du Pirate



Liste des ingrédients

- 800 kg de poitrine de porc
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon blanc
- 400 g de carottes
- 400 g de fruit à pain
- 400 g choux blanc
- ½ racine de gingembre
- 1 bâton de citronnelle
- 2 piments végétarien
- 1 bouillon Kub
- 2 filets d'huile
- 25 g de beurre
- Sel, poivre, thym, laurier
- Une botte de Cresson frais

Recette

Faites cuire les travers de porc dans un bouillon

Frottez la poitrine avec l'ail pelé et salez.

Épluchez et émincez 2 carottes, l'oignon et le gingembre.

Rincez et émincez la citronnelle

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile. Faites suer rapidement les légumes émincés, salez.

Ajoutez la poitrine de porc et versez l'eau à hauteur.

Ajoutez le bouillon Kub et le piment, salez, poivrez.

Portez à ébullition. Éliminez l'écume qui se forme au fur et à mesure.

Couvrez et laissez cuire 3 heures à petit-bouillon.

Laissez refroidir dans le bouillon de cuisson et réservez au frais

Pour la garniture, pelez et épluchez le fruit à pain et les carottes, coupez le chou en petit quartier, faites cuire dans de l'eau salée 10 minutes, puis faites sauter dans un mélange d'huile et de beurre avec le chou blanc, les légumes doivent être colorés et rester croquants.

Réservez la garniture et conservez la poêle

Égouttez la poitrine de porc et coupez celle-ci en quatre. Faites colorer la couenne dans la poêle des légumes, jusqu'à ce qu'elle devienne croustillante.

Déglacez la poêle avec le bouillon de porc afin de récupérer les sucres, laissez épaissir la sauce, assaisonnez.

Dressez la poitrine et les légumes sautés avec la sauce

Décorez avec le cresson