

Noix de joue de porc braisée émulsion à la graine de coriandre, poêlée de légumes



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
37785	Noix de joue de porc 60/90 g	1,8 Kilo
30146	Pointes d'asperges vertes	0,3 Kilo
39042	Boutons d'artichauts 53 g	10 Pièce Unitaire
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	0,1 Kilo
	Huile de noix	0,03 Litre
	Moutarde de Dijon	0,2 Kilo
	Bouillon de bœuf	1 Litre
	Graine de coriandre	0,03 Kilo
	Sel	PM
	Poivre	PM

Recette

1. Cuisson de la viande : sans décongélation, sans sel et sans matière grasse, colorer la viande sur grille au four à chaleur sèche et température stabilisée à 200° C
2. Terminer la cuisson dans un bouillon de bœuf aromatisé à la coriandre
3. En fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement (sel/poivre) et décanter
4. Préparation de la mousse de coriandre : récupérer une partie du bouillon, ajouter de la moutarde de Dijon et de l'échalote ciselée, puis laisser refroidir à couvert
5. Mixer le tout jusqu'à obtention d'une mousse. Vérifier l'assaisonnement et réserver
6. Réaliser une poêlée de pointes d'asperges et de demi boutons d'artichaut dans de l'huile de noix chaude, jusqu'à légère coloration. Vérifier l'assaisonnement et réserver