

Côte double de porc rôtie à la fleur de bleuet, mélange de champignons et écrasé de pommes de terre



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
54018	Mélange de champignons miniatures 1 kg	0.8 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	0.1 Kilo
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	0.05 Kilo
	Carré de porc	2 Kilo
	Ecrasé de pommes de terre	1 Kilo
	Huile d'olive	0.1 Litre
	Fleur de bleuet	0.02 Kilo
	Miel	0.2 Kilo
	Fond de veau	0.4 Litre
	Sel	PM
	Poivre	PM

Etapas de préparation

- Détailler le carré de porc afin d'en extraire les doubles côtes. Cicatriser les côtes de porc sur une poêle légèrement chemisée de matière grasse jusqu'à coloration. Assaisonner (sel, poivre). Badigeonner de miel. Finir la cuisson au four à chaleur sèche température stabilisée à 180/200°C sur plaque quelques minutes
- Cuire l'écrasé pommes de terre à 180/200°C jusqu'à légère coloration, sur plaque à pâtisserie à chaleur sèche
- Dans le récipient de cuisson des côtes de porc, faire suer le mélange de champignons encore à l'état surgelé et laisser évaporer l'eau de cuisson. Ajouter les échalotes, la ciboulette, la fleur de sel et le poivre du moulin. Réserver
- En sortie de four, déposer quelques pétales de bleuet sur les côtes de porc pour dupliquer les saveurs
- Procéder au dressage : écrasé de pomme de terre, côte de porc puis mélange de champignons assaisonné aux herbes. Finir avec un cordon de jus court corsé de boeuf

Côte double de porc rôtie à la fleur de bleuet, mélange de champignons et écrasé de pommes de terre

L'astuce du chef

Mettre en décongélation dans son sous-vide d'origine le carré de porcelet, puis détailler de belles côtes double

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid