

# Travers de porc braisé curry, pickles de chou vert à la cive comme un nem



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
98720	Travers de porc avec os VPF 1,3 kg env. Le Boucher du Chef	250 Gramme
57091	Choux verts 2,5 kg Express d'aucy	120 Gramme
67172	Fenouil émincé 2,5 kg Paysan Breton	20 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g Sélection du Quotidien	5 Gramme
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon&Engagé	1 Pièce
235822	Crème liquide BIO 30% MG 1 L Candia	0.01 Litre
7186	Feuilles de brick x 10 - 170 g	1 Feuille
	Bouillon de légumes	0.5 Litre
	Quart de pomme golden	1 Pièce
	Quart de banane	1 Pièce
	Raisins secs	5 Gramme
	Miel	5 Gramme
	Amandes concassées grillées	5 Gramme
	Brin de cive	1 Pièce
	Balsamique à la pomme	0.01 Litre
	Curry gros concassé, sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

# Travers de porc braisé curry, pickles de chou vert à la cive comme un nem

- 1 Préparation du fond de braisage au curry et cuisson de la viande : corser un bouillon de légumes au curry, en ajoutant de la pomme, du fenouil et une banane. Il est intéressant d'ajouter une banane au bouillon pour la touche aromatique et surtout elle permettra de lier la sauce sans avoir à ajouter un quelconque amidon. Une fois le bouillon réduit, assaisonner de sel et de poivre puis pocher les travers de porc dedans jusqu'à cuisson fondante. Décanter les morceaux et réserver. Mixer le bouillon jusqu'à obtention, puis ajouter la crème liquide pour crémier le velouté. Remettre la viande au frémissement pour que la viande s'imbibe de la sauce, puis vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 2 Préparation de la garniture : faire réduire le vinaigre balsamique à la pomme, ajouter les échalotes, le chou vert, la cive et les raisins secs, vérifier l'assaisonnement. Mélanger et laisser mariner deux heures en chambre froide selon la méthode HACCP. Réaliser des nems de chou vert avec les feuilles de brick, les coller au miel pour que la jointure soit solide. Cuire de façon traditionnelle les nems de chou vert en bain d'huile au moment de l'envoi.
- 3 Dresser, en finition : saupoudrer d'amandes concassées grillées et de persil plat haché.

## L'astuce du Chef

---



Pour obtenir un fondant optimal de la viande sur le travers de porc, il est important de pocher quelques minutes, soit en bac perforé au four vapeur, soit au bouillon.

Je préconise le pochage au bouillon, il permet de customiser avec les épices ou les aromates sans dénaturer la viande.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid