

# Travers de porc laqué orange et sauge, blé dur au lait entier infusé à l'ail des ours



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
223851	Blé dur 1 kg Veggie	120 Gramme
275442	Oignons en cubes 2,5 kg	10 Gramme
283512	Lait entier UHT 1 L	0.5 Litre
138598	Jus d'orange pressé 100% pur jus 3 L Andros	0.5 Litre
	Bouillon de légumes	0.5 Litre
	Sirop d'érable	15 Gramme
	Branche de thym	1 Pièce
	Brin de sauge	1 Pièce
	Ail des ours	1 Pièce
	Huile d'olive	0.001 Litre
	Whisky, sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Préparation du travers de porc : tailler les travers de porc en fonction des besoins, puis les pocher dans un bouillon de légumes (plus le temps de pochage est important, moins il faudra faire durer le temps de braisage). Reprendre le bouillon de légumes et le faire réduire pour le corser sur le plan aromatique. Réaliser la cuisson braisée au four, mouiller à mi-hauteur avec le bouillon de pochage réduit, et laisser cuire en prenant soin de nourrir la viande en l'arrosant régulièrement de bouillon réduit. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 2 Préparation du laquage orange et sauge : faire colorer très vivement à l'huile d'olive les travers cuits dans un sautoir, assaisonner de sel et de poivre puis réserver la viande. Faire suer les oignons et le thym dans les sucs de la viande, puis déglacer au whisky. Mouiller au jus d'orange, ajouter le sirop d'érable et la sauge. Laisser réduire jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse, vérifier l'assaisonnement et réserver. Badigeonner les travers de porc avec le laquage, puis repasser quelques instants au four pour caraméliser les pièces de viande. Vérifier l'assaisonnement et réserver.

# Travers de porc laqué orange et sauge, blé dur au lait entier infusé à l'ail des ours

- 3 Préparation de la garniture : faire réduire très lentement le lait entier avec l'ail des ours, assaisonner de sel et de poivre puis pocher le blé dur sans le porter à ébullition. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 4 Dresser.

## L'astuce du Chef

---



Pour obtenir une viande croustillante et fondante, je préconise de poêler les travers de porc après le pochage.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid