

Max & VÉNUS

Joues de porc confites, réduction thai et anguille fumée

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 joues de porc
- 100 gr d'enoki
- 200 gr de shimeji
- Sauce huître
- Sauce soja
- 5 bâtons de citronnelle
- 4 échalotes avec la peau coupées en deux
- 12 morceaux de sucre roux
- 5 gousses d'ail
- 1 filet d'anguille fumée
- quelques salicornes blanchies

La préparation

1. Versez le bouillon de poule dans une grande casserole. Incorporez-y les échalotes avec leur peau coupées en deux, le sucre roux, 10 c à s de sauce soja, 10 c à s de sauce huître, les bâtons de citronnelle coupés grossièrement, les gousses d'ail éclatées. Mouillez à hauteur et faites chauffer ;

2. Ajoutez les joues de porc et laissez cuire deux heures à petits frémissements. Ecumez de temps en temps ;
3. Une fois cuites, retirez les joues de porc puis mettez-les au congélateur pour les faire durcir. Sortez-les et coupez-les en fines tranches.
4. Passez le bouillon de cuisson des joues au chinois et incorporez les shimejis dans le bouillon passé. Laissez cuire quelques minutes ;
5. Pendant ce temps-là, réchauffez les tranches de joue de porc à la poêle dans un peu de bouillon.

Le dressage

1. Déposez les tranches de joue en les superposant légèrement dans un large bol et déposez au centre un morceau d'anguille fumées.
2. Déposez sur deux côtés des enokis crus. Couvrez de bouillon aux shimejis et décorez de salicorne.

Bon appétit