



EPAULE DE PORC GRILLÉE ET LAQUÉE À LA BIÈRE, AGRUMES, AMERTUME, ÉCHALOTES NOUVELLES, LÉGUMES PRIMEURS

INGRÉDIENTS (4 PERS)

- 700g d'épaule de porc en tranches épaisses
- 58cl de bière blonde
- 5 clous de girofle
- 10g d'écorces de citron vert
- 10g d'écorces d'orange
- 10g d'écorces de pomelos
- 10 grains de poivre noir
- 1 pincée de gros sel
- 2 brins de romarin
- 2 brins de thym
- 2 brins de serpolet
- 50g de miel
- 15cl de vinaigre de cidre
- 1 petit morceau d'écorce de citron vert, pomelo, orange
- 8 pièces d'échalotes nouvelles
- 400g de légumes de saison
- Mélange d'herbes aromatiques



RECETTE DU CHEF
GUILLAUME MANCHADO

PRÉPARATION

Marinade : Mélanger la bière (33cl), les épices (1 brin de romarin, de thym, de serpolet, sel, poivre) et les agrumes (écorces de citron vert, d'orange, de pomelos), mariner l'épaule pendant 2 jours en retournant 2 fois par jour.

Laquage : Porter à ébullition le miel. Déglacer au vinaigre. Porter de nouveau à ébullition. Ajouter le reste des ingrédients (1 brin de thym, de romarin, de serpolet, 25cl de bière, petits morceaux d'écorces, échalotes, légumes de saison), porter de nouveau à ébullition. Couper la source de chaleur, couvrir et laisser infuser 1 journée au frais. Filtrer et réserver au frais.

Garniture : Laver les échalotes, les laisser avec la peau, les fendre en 2 dans la longueur. Laver les légumes de saison de votre choix. Les tailler de façon à les griller.

Finition : Préparer vos braises. Égoutter le porc. Griller les échalotes, les légumes et la viande. Assaisonner. Au fur et à mesure de la cuisson, passer du laquage avec un pinceau sur les aliments. Dresser, et servir avec un mélange d'herbes aromatiques.



les tables du gers



Jeux de Braise
1205 Chemin d'Esparebent
32810 Roquelaure
Tél : 06 35 76 81 71
06 22 37 43 55