



Poitrine de Cochon noir confite à l'ail noir et vin rouge du Domaine de Séailles, betterave glacé et tuile de chèvre

INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

Poitrine de cochon	600 g
Betterave	600 g
Ail noir	10 g
Vin rouge de Séailles	60 cl
Tomme de chèvre	160 g
Des parures de cochon	
Des parures de légumes	



PRÉPARATION

Tailler des pavés dans la poitrine de cochon.

La faire mariner dans le vin rouge avec l'ail noir, sel & poivre pendant 24h.

Le lendemain, mettre à confire dans le vin rouge de la marinade à basse température, four à 90° pendant 2h30.

Réaliser un jus de cochon avec les parures de cochon et les parures de légume :

-Faire revenir les parures, ajouter les parures de légumes, cuire jusqu'à légère coloration, puis dégraisser.

-Mouiller avec de l'eau, porter à ébullition, puis réduire le feu à petit bouillon.

Laisser concentrer deux heures max sur un petit feu.

Éplucher les betteraves, tailler des quartiers, les disposer dans une casserole,

couvrir d'eau à hauteur, sel poivre, une cuillère de sucre et une noix de beurre

(pas de couvercle).

Réaliser un chapeau avec une feuille de papier cuisson .

Cuire à petit bouillon jusqu'à évaporation totale de l'eau et finir par glacer les quartiers avec les sucs.

Poêler le pavé de cochon, de chaque coté, décuire la poêle avec le vin de la marinade.

Laisser réduire, puis ajouter le jus de cochon, laisser réduire à nouveau, jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.

Tuile de tomme de chèvre :

Râper la tomme sur une poêle à crêpe départ à froid, étaler la tomme de chèvre râpée et cuire sur une face jusqu'à début de coloration et retourner pour finir la cuisson.



**RECETTE DU CHEF
THOMAS
GRATELOUP**

