

**Pluma de cochon Ibérico grillée et servie rosée  
Poêlée de girolles clou, fines tranches de poires de la Saint-Jean  
Soubise d'échalotes nouvelles**



***Ingrédients pour 6 personnes:***

***Pour la pluma :***

*6 plumas de cochon de 200g pièce, assaisonnement*

***Pour les girolles:***

*600g de girolles, 1 cébette, 1 cuillère à soupe de marjolaine hachée*

***Pour la soubise d'échalotes nouvelles:***

*400g d'échalotes nouvelles, 80g de beurre, sel, sucre*

***Pour les finitions :***

*1dl de jus de viande ou fond de veau, 3 poires de la Saint-Jean*

---

**Les plumas:**

Salier et cuire les plumas à la poêle ou au grill, à feu très vif en les « croûtant » bien de chaque côté. Laisser reposer 10 minutes. (Conserver le jus de cuisson pour le dressage).

L'objectif de cette recette est de servir cette étonnante pluma rosée.

**Les girolles :**

Laver soigneusement les girolles dans plusieurs bains d'eau sans les laisser tremper.

Couper les girolles si nécessaire en morceaux réguliers. Les poêler avec une pincée de sel et une cuillère de beurre. Lorsque les girolles recrachent leur eau, lier avec une pointe de Maïzena.

Ajouter la cébette hachée et la marjolaine puis une petite cuillère de beurre frais.

**La soubise :**

Eplucher les échalotes et les couper en fines rondelles. Les compoter dans le beurre avec une pincée de sel et de sucre. Lorsque les échalotes commencent à dorer, débarrasser et mixer finement.

**Finitions :**

Eplucher et couper les poires en fins quartiers en retirant les pépins.

Faire chauffer le jus de viande et ajouter au jus de cuisson des plumas.

**Dressage:**

Répartir la soubise au fond des assiettes plates. Dresser dessus un dôme de girolles.

Couper les plumas en tranches dans le sens des fibres et disposer sur les girolles.

Napper du jus tranché. Finir en posant les tranches de poire.