

Joues de cochon confites coupées en fines tranches et assaisonnées d'une gelée gouteuse

Salade de haricots verts aux girolles, une râpée de truffe

Ingrédient pour 6 personnes :

Pour les joues :

1kg de joues de cochon, 2dl de Beaume de Venise, 300g de saindoux, sel, poivre

Pour la gelée:

Le jus de cuisson des joues, gélatine

Pour la salade :

400g de haricots verts, sel, sucre, huile d'olive, 200g de girolles, 2 cébettes, vinaigre balsamique blanc

Pour la finition :

2 truffes d'été

Les joues :

La veille :

Retirer les parties grasseuses et nerveuses des joues puis les placer dans une cocotte. Assaisonner de sel et poivre. Ajouter le Beaume de Venise, le saindoux. Cuire 6 heures à 75°. Les joues sont alors fondantes et moelleuse. Laisser refroidir les joues dans la cocotte et réserver au frais

Le jour même :

Retirer les joues de la graisse et les essuyer soigneusement et les couper en fines tranches comme pour un carpaccio.

Récupérer le jus qui s'est formé au fond de la cocotte. Bien la dégraisser. Le faire bouillir et rectifier l'assaisonnement. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée dans un bol d'eau froide à raison de 12g de gélatine par litre de jus de cochon. Réserver au froid.

La salade de haricots verts :

Equeuter les haricots verts et les couper en sifflets de 3cm. Les glacer à blanc dans un peu d'eau, sel, sucre et huile d'olive jusqu'à complète évaporation de l'eau.

Faire sauter les girolles dans un filet d'huile d'olive avec une pincée de sel et les ajouter aux haricots verts. Ajouter les cébettes émincées. Au dernier moment assaisonner d'un trait de vinaigre balsamique blanc.

Dressage :

Faire une rosace de tranches de joue de porc dans 6 assiettes creuses. Napper de gelée de cochon préalablement travaillée à la fourchette. Déposer au centre un dôme de salade de haricots verts et finir en râpant généreusement de la truffe d'été sur le tout.