

Cochon de lait sous vide avec purée de pommes de terre au parmesan

Auteur: Carmelo Greco

Temps de cuisson: 24 hours 19 minutes



Ingredients

Pour 4 personnes

Fond :

1 kg d'os de porc
1 gousse d'ail
1 oignon haché finement
Romarin, thym, sauge (1 branche de chaque)
2 feuilles de laurier
1 CC de piment
50 g de carotte, autant de poireau et de céleri, en petits dés
0,5 l de vin blanc, autant de vin rouge et autant de porto
1,5 l d'eau
2 CS d'huile d'arachide

Cochon de lait (sous vide) :

600 g de dos de cochon de lait désossé
deux brins de thym et deux brins de romarin
2 CS d'huile d'olive extra-vierge
Sel, poivre
Huile d'arachide

Purée de pommes de terre au parmesan :

500 g de pommes de terre
200 ml de lait
50 g de beurre
50 g de parmesan râpé
Sel, poivre

Préparation

Fond :

Pour préparer le fond, faites rôtir les os 15 à 20 minutes au four à 200 °C Dans une grande cocotte, saisissez l'oignon, l'ail, le céleri, la carotte et le poireau dans l'huile d'arachide pendant quelques minutes. Ajoutez les os, laissez cuire quelques minutes. Mouillez ensuite avec le vin blanc et le vin rouge, l'eau et le porto. Laissez frémir le fond à petit feu pendant cinq à six heures pour le faire réduire. Passez le fond à travers une étamine, réduisez encore si nécessaire jusqu'à obtenir la consistance d'une sauce. Vous pouvez préparer cette sauce la veille.

Cochon de lait (sous vide) :

La veille, enlevez avec précaution la couenne du filet de porcelet et placez-la dans un sachet sous vide avec une branche de romarin et une de thym, sel, poivre et une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Laissez cuire 24 heures à 68 °C dans le bain-marie sous vide du **fusionchef**.

Cette préparation doit être faite la veille !

Coupez le filet en quatre morceaux égaux et placez-les dans un sachet sous vide avec sel, poivre, une cuillerée à soupe d'huile d'olive, une branche de thym et une autre de romarin. Faites cuire le filet 19 minutes à 63 °C dans le bain-marie sous vide du **fusionchef**.

Purée de pommes de terre au parmesan :

Pour la purée au parmesan, faites cuire les pommes de terre avec la peau. Pelez-les ensuite tant qu'elles sont chaudes et écrasez-les en purée fine avec le lait, le parmesan et le beurre ou passez-les au presse-purée. Salez et poivrez.

Peu avant de servir, sortez la couenne du sachet sous vide, débarrassez-la des herbes et faites-la rôtir sous le grill du four préchauffé pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Sortez également le filet du bain-marie et saisissez-le une dizaine de secondes de chaque côté à feu vif dans l'huile d'arachide.

Pour servir, déposez une quenelle de purée de pommes de terre au parmesan dans chaque assiette, dressez le filet de porcelet et nappez-le de sauce. Coupez la couenne crouillante en morceaux et posez-la par-dessus.

Cochon de lait sous vide avec purée de pommes de terre au parmesan

Cette recette nous a été aimablement communiquée par Carmelo Greco.