

# Croustillants doigts de côtes BBQ style Sous Vide

**Auteur:** Alexander Knelle



## Ingredients

### Doigts de côtes braisés :

1 kg de doigts de côtes  
3 carottes  
1/2 céleri  
2 oignons  
1 CS de concentré de tomate  
300 ml de vin rouge  
Eau  
Laurier  
Baies de genièvre  
Grains de poivre  
5 poivrons rouges, braisés  
5 tomates séchées  
2 échalotes  
60 ml de sauce soja  
30 ml de balsamique  
150 ml de cola  
Sel/sucre selon les besoins  
Thym, romarin et marjolaine selon les besoins

### Tranches de pommes de terre (sous vide)

:  
6 pommes de terre fermes  
100 g de beurre brun  
Sel

### Crème de petits pois :

500 g de petits pois surgelés  
4 saladiers Salad Pea  
400 ml de crème liquide

### Anguille fumée :

1 anguille fumée  
Sauce Teriyaki

## Préparation

### Ribs desdoigts braisés :

Mélanger les côtes des doigts et les faire frire à 180 °C. Couper grossièrement les carottes, le céleri et les oignons et les faire griller. Ajouter le concentré de tomates et mouiller avec le vin rouge. Réduire et ajouter les doigts de côtes grillées. Arroser d'eau. Ajouter le laurier, le genièvre et les grains de poivre. Laisser mijoter les doigts env. 1 heure, retirer et effeuiller la viande. Passer le jus de cuisson et réserver. Couper les poivrons, les tomates séchées et les échalotes en brunoise. Faire suer les échalotes, ajouter la viande et ajouter le jus de cuisson. Ajouter le reste des ingrédients et laisser réduire jusqu'à ce que tout le liquide soit presque cuit. Verser dans le moule souhaité et réserver au frais. Retirer du moule et découper en barres.

### Tranches de pommes de terre (sous vide) :

Éplucher les pommes de terre et les couper en épaisseur 3 à l'aide d'une trancheuse. Découper en rond, saler et mettre sous vide avec du beurre brun. Faire mijoter à 70 °C dans le bain-marie sous vide du **fusionchef** pendant 30 minutes. Laisser refroidir.

### Crème de petits pois :

Répartir les petits pois, la salade Pea et la crème dans deux pots à Pacojet. Mettre au congélateur à air pulsé. Pacosser au moins 2 fois. Passez.

### Anguille fumée :

Découper l'anguille fumée en morceaux de taille égale et glacer avec la sauce teriyaki avant de servir.

### Lardo :

Couper le lardo aussi fin que possible avec la trancheuse. Placer sur du papier sulfurisé et mettre au frais.

### Cèpes fermentés (sous vide) :

Nettoyer les cèpes avec des gants et les placer dans un sachet sous vide. Ajouter le sel et mettre sous vide. Laisser reposer à température ambiante pendant 7 jours. Refaire le vide quotidiennement pour libérer l'air de la poche.

# Croustillants doigts de côtes BBQ style Sous Vide

## **Lardo :**

250 g de lardos en morceaux

## **Cèpes fermentés (sous vide) :**

500 g de cèpes

10 g de sel

## **Cèpes au vinaigre :**

250 g de cèpes

au besoin, vinaigre noir

Huile neutre

## **Ragoût de cèpes :**

Cèpes fermentés

Vinaigre de cèpes

1 bouquet de ciboulette

6 tomates séchées

3 échalotes

Zeste d'un citron vert

Sud des cèpes fermentés

## **Pain de mie :**

1 paquet de pain de mie

## **Pênes à languettes :**

Ribs des doigts braisés

Lardo, coupée

Pain de mie, haché

50 g de blanc d'œuf

## **Cèpes au vinaigre :**

Nettoyer les cèpes, les placer dans une casserole et les recouvrir de vinaigre.

Recouvrir d'un morceau de papier cuisson et laisser cuire 15 minutes. Laisser reposer à température ambiante à couvert pendant 1 à 2 jours. Passer et conserver les champignons dans de l'huile neutre.

## **Ragoût de cèpes :**

Hacher les cèpes fermentés et couper le vinaigre en petits dés. Mélanger les deux.

Couper finement la ciboulette, les tomates séchées, les échalotes et les ajouter.

Assaisonner avec le zeste de citron et ajouter le bouillon des cèpes fermentés jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

## **Pain de mie :**

Toujours congeler deux tranches ensemble. Découper le pain congelé à la verticale au niveau 3 à l'aide de la trancheuse.

## **Barre de doigts de côtes :**

Congeler les barres de doigts de côtes et les enrouler dans le lardo coupé. Tous les côtés doivent être fermés. Rouler dans le pain de mie coupé et fermer avec les blancs d'œuf. Saisir de tous les côtés.

## **Dressage :**

Disposer la barre de Ribs avec les tranches de pommes de terre, la crème de petits pois, l'anguille fumée et le ragoût de cèpes sur une assiette.

Cette recette de la finale « JUNGE WILDE 2020 » nous a été aimablement communiquée par Alexander Knelle. Photo : ©Alexander Knelle