

Auteur: Alex Vidal



Ingredients

Pluma ibérica (sous vide) :

2 kg de pluma ibérica (« plume de porc »)
1 dl d'huile d'olive extra vierge
10 g de ras el hanout
25 g de gélifiant en poudre
3 dl de yoghourt
Sel
Poivre noir

Sable de carottes :

500 g de carottes
100 g de beurre
150 g de farine lisse
2 g de sel

Douceurs au charbon :

1 morceau de charbon de bois
2 dl d'huile d'olive Melgarejo Premium
Arbequina
25 g de glucose
15 g de gélatine
12 ml d'eau
Sucre glace

Caviar de vanille :

2,5 dl d'eau
0,4 g de gomme xanthane
0,6 g de chlorure de calcium
2 gousses de vanille
750 ml d'eau
3,8 g d'Algin Textura

Châtaignes au jamón (sous vide) :

100 g de graisse de jamón de recebo
200 g de châtaignes

Préparation

Pluma ibérica (sous vide) :

Dégraissez largement la plume. Salez et poivrez la viande et saisissez-la à la plancha. Elle doit rester crue à l'intérieur. Placez la viande saisie dans un sachet sous vide avec la graisse qu'elle a rendue et cuisez au bain-marie sous vide du **fusionchef** à 60 °C pendant 7 heures. Dans une petite casserole, portez à ébullition le yoghourt mélangé au ras el hanout, ajoutez le gélifiant. Quand la viande est cuite, coupez-la en portions (120 g par personne) et trempez-la dans la sauce au yoghourt. La sauce doit draper la viande comme un manteau.

Sable de carottes :

Épluchez les carottes et râpez-les dans un bol. Ajoutez le beurre fondu, la farine et le sel. Étalez le mélange en couche mince sur une plaque et cuisez au four à 110 °C pendant 40 minutes.

Douceurs au charbon :

Faites brûler le charbon de bois, plongez-le dans l'huile d'olive et laissez-le tremper 15 minutes. Ajoutez ensuite l'eau et le glucose, chauffez à 107 °C. Retirez du feu, ajoutez la gélatine et remuez jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute. Versez dans un récipient sur 3 cm d'épaisseur. Taillez dans cette masse des dés de 3 x 3 cm et roulez ceux-ci dans le sucre glace.

Caviar de vanille :

Ouvrez les gousses de vanille et raclez les graines. Chauffez 2,5 dl d'eau à 70 °C, couvrez les gousses de vanille avec et laissez infuser. Au bout de 30 minutes, sortez les gousses de l'eau, ajoutez la gomme xanthane et le chlorure de calcium. Mélangez 750 ml d'eau avec l'Algin Textura dans un saladier et laissez reposer. À l'aide d'une seringue, laissez tomber des gouttes de vanille dans le mélange d'eau et d'Algin pour obtenir le caviar. Réservez au frais.

Châtaignes au jamón (sous vide) :

Mettez la graisse du jamón sous vide et faites-la fondre dans le bain-marie du **fusionchef** à 75 °C pendant 50 minutes. Faites rôtir les châtaignes jusqu'à ce qu'elles soient tendres et cuisez-les 25 minutes à 50 °C dans la graisse de jambon fondue.

Crème de châtaignes :

200 g de châtaignes
2 dl d'eau
2 g de gomme xanthane
Sel

Crème de châtaignes :

Cuisez les châtaignes à l'eau avec le sel. Dès qu'elles sont tendres, réduisez-les en crème fine dans le Thermomix. Ajoutez la gomme xanthane.

Cette recette des éliminatoires de « JUNGE WILDE 2016 » nous a été aimablement communiquée par Alex Vidal.

Photo : ©ROLLING PIN