



Joue de porc dans un pain de mie, façon pain perdu, émulsion poivrons fumés.



par *Beatriz Gonzalez*

Recette pour 50 portions

Ingrédients :

Émulsion poivrons fumés :

- 160g de poivrons Piquillos
- 80g de jaune d'oeuf
- 50g de vinaigre de riz
- 8g de sel
- 8g de poudre de piment fumé
- 360g d'huile de pépins de raisin

Joue de porc :

- 10 joues de porc
 - 3l de fond blanc de veau
 - 2 oignons moyens épluchés
 - 2 clous de girofle
 - 1 bouquet garni
 - 1 carotte
 - 4 gousses d'ail
 - Gros sel
-
- 4 pain de mie entier

Déroulé de la recette :

Émulsion poivrons fumés :

- Dans un Thermomix, mélanger les piquillos, le jaune d'oeuf, le vinaigre de riz, le sel et la poudre de piment fumée.
- Mixer jusqu'à obtenir une consistance bien lisse.
- Ajouter ensuite l'huile et mixer à nouveau, jusqu'à ce que soit bien émulsionné.
- Laisser ensuite une poche pâtissière au frigo pendant une à deux heures.

Joue de porc :

- Placer les joues de porc dans une marmite, puis les mouiller avec le fond blanc et porter à ébullition.
- Écumer de temps en temps et ajouter un oignon piqué de clous de girofle, le bouquet garni, une carotte préalablement coupée et deux gousses d'ail.
- Saler légèrement et laisser cuire à feu très doux pendant 1 heure à 1 heure et demie.
-

Pain de mie :

- Trancher le pain de mie entier en pièces de 3 centimètres.
- Couper ensuite chaque tranche en bandes de 5 centimètres de largeur, puis les poêler façon pain perdu.
- Déposer ensuite la joue de porc sur la bande de pain de mie.
- Disposer l'émulsion de poivrons fumés et quelques zestes de citron.