



BROCHETTE D'ÉCHINE DE PORC SÉCHÉ, MELON DE LECTOURE, GELÉE AU VINAIGRE DE L'AIRIAL ET PULPE DE MELON

INGRÉDIENTS [40 BROCHETTES]

- Un melon de Lectoure

Échine séchée

- 800 gr d'échine d'un diamètre de 6cm
- 32gr de sel fin
- 16 gr de cassonade
- 3 gr d'herbes de Provence
- 2 gr d'estragon

Gelée au vinaigre

- 30 gr d'échalotes
- 90 gr de melon de Lectoure
- 30 gr de vinaigre AIRIAL
- 40 gr d'huile de colza bio
- 10 gr d'agar agar
- Sel, Poivre, Persil, Ciboulette



PRÉPARATION

A réaliser 20 jours avant l'utilisation

Vérifier le calibre de l'échine, masser le porc avec l'ensemble des ingrédients et laisser mariner sous vide pendant 6 jours dans le frigo. Ensuite, rincer à l'eau claire, essuyer soigneusement le porc avant de le suspendre dans votre frigo et laisser égoutter pendant 18 jours.

Pour la vinaigrette, mixer l'ensemble des ingrédients vérifier l'assaisonnement, ajouter les herbes fraîches.

Peler le melon, tailler en petits cubes pouvant êtreembrochés. Dresser sur les brochettes, décorer d'un filet de vinaigrette.

Déguster

