



Effiloché d'échine de porc noir confite

Sablé à la farine de lentilles, sauce à la moutarde de Gascogne

INGREDIENTS (10 PERS)

Effiloché d'échine de porc :

- 2kg d'échine de porc noir
- 25cl de purée de tomate
- 25cl de vinaigre de cidre
- 25cl de miel
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 c.à.c de paprika
- 1 c.à.s de moutarde de Gascogne

Sablé à la farine de lentilles :

- 250 g de farine de lentilles
- 80 g de beurre demi-sel
- 2 jaunes d'œufs

Sauce :

- 100 g de fromage blanc
- 1 c.à.s de moutarde de Gascogne
- 1 c. de miel
- Feuilles d'estragon - sel - poivre



RECETTE DU CHEF
THIBAUT LAGOUTTE

PRÉPARATION

Effiloché : Dans une cocotte en fonte, faire revenir la pièce de viande entière sur toutes les faces, puis enfourner à 130 °C. Mélanger tous les ingrédients pour faire une marinade à la consistance d'une pommade. Au bout de 2h de cuisson, badigeonner l'échine de la marinade et enfourner à nouveau pour 3h à couvert (avec le couvercle ou du papier aluminium). En fin de cuisson, la viande se détache très facilement et vous pouvez effiloquer avec une fourchette.

Sablé : Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une boule de pâte lisse et homogène. Filmer la boule de pâte et laisser reposer 30 minutes avant de l'étaler. Après le repos, étaler et tailler des sablés de la forme souhaitée. Enfourner à 180 °C pour 10 minutes.

Sauce : Hachez l'estragon, puis mélanger tous les ingrédients dans un bol. Vérifier l'assaisonnement. Réserver.



les tables du gers



Auberge La Baquère
Lieu-dit La Baquère
32190 PRENERON
Tél : 05 62 06 42 75