

Longe de porc braisée, patates douces aux oignons caramélisés, choux de Bruxelles et vinaigrette au babeurre

Recette pour 4 personnes

Description

Porc cuit doucement dans un bouillon parfumé, patate douce écrasée avec de l'oignon caramélisé et des choux de Bruxelles rehaussés avec une vinaigrette au babeurre.

L'astuce du chef

La patate douce peut être remplacée par de la courge.

Ingrédients

Porc

- 800 Gr Longe de porc
- 1 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
- 250 Ml Bière blonde
- 50 Gr Lard fumé
- 250 Ml Bouillon de poulet

- Sel et poivre
- Beurre

Écrasé

- 2 Unité(s) Patates douces
- 2 Unité(s) Oignon
- 2 Branche(s) Thym

- Sel et poivre
- Beurre

Choux de Bruxelles

- 12 Unité(s) Choux de bruxelles

- Sel et poivre
- Beurre

Vinaigrette

- 50 Ml Crème sûre
- 50 Ml Babeurre
- 1 Gousse(s) Ail
- 5 Branche(s) Persil
- 5 Ml Vinaigre balsamique blanc

- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **120 mins**

Dressage

Commencez par répartir l'écrasé de patates douces dans le fond de vos assiettes, puis déposez le porc avec un peu de la garniture de cuisson. Assaisonnez les choux de Bruxelles avec la vinaigrette et disposez-les dans vos assiettes.

Choux de Bruxelles et vinaigrette babeurre

Cuire les choux de Bruxelles 3 minutes à la vapeur. Dans un bol, mélangez le babeurre, la crème sûre, l'ail, le persil et le vinaigre balsamique blanc.

Écrasé de patates douces

Faites caraméliser l'oignon doucement avec un peu de beurre et le thym. Blanchissez les morceaux de patates douces dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis ajoutez-les aux oignons. Pilez le tout et assaisonnez bien.

Braisé

Saisissez les lingots de porc avec un peu de beurre, retirez-les une fois bien colorés. Dans la même poêle, faites revenir carotte, ail, oignon et lardons. Une fois que les légumes sont sués, ajoutez le thym et la bière. Faites réduire de moitié et ajoutez le bouillon. Remettez les morceaux de porc, couvrez et mettez au four pour 90 minutes.

Mise en place

Portionnez votre longe de porc en 4 lingots uniformes. Coupez la carotte, le lard et l'oignon en petits dés (pour le braisé). Hachez l'ail et séparez-le en 2. Pelez et taillez la patate douce. Émincez les oignons (pour l'écrasé de patates douces). Ciselez le persil. Lavez les choux de Bruxelles et coupez-les en deux.

Bon appétit!