



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes (entrée)

- 300gr de poitrine de porc
- Sel, paprika, soja, romarin et thym
- 8 langoustines
- 1/2 papaye
- 1 citron jaune
- 2 citrons verts
- Miel
- Huile d'olive
- Pâte de curry rouge
- Céleri branche
- Noix de cajou torréfiées au four avec beurre, sel et un peu d'huile d'olive
- Flan de carottes avec des jaunes d'oeufs et un petit peu de crème
- Baies roses
- Herbes

LANGOUSTINE, POITRINE DE PORC LAQUÉE, PAPAYE ET CURRY ROUGE

avec la cheffe Maryline Nozahic

PRÉPARATION

Langoustines :

- 01.** Châtrer les langoustines (tourner la tête pour enlever l'intestin et les inciser légèrement sur le dessus).
- 02.** Les assaisonner de sel et d'huile d'olive puis les cuire au four 6 min à 62°C.

Salade de papaye :

- 03.** Eplucher la papaye et la couper en julienne. La réserver au frigo.
- 04.** Pour la vinaigrette, prélever la moitié du citron jaune et d'un citron vert pour les zestes et les couper très finement.
- 05.** Les confire en les faisant revenir avec le miel. Déglicer avec la moitié des jus des 2 citrons et laisser cuire environ 15 min à feu doux.
- 06.** Emincer finement les citrons confits. Les mélanger avec l'autre moitié des jus de citrons puis monter à l'huile d'olive comme une mayonnaise.
- 07.** Ajouter une cuillère à café de pâte de curry rouge. Assaisonner.

Confit de poitrine de porc :

- 08.** Faire mariner la poitrine de porc avec la sauce soja, le sel, le paprika, le romarin et le thym pendant 72h à 80°C au four. On peut aussi l'acheter



recette de l'émission du
10.03.2023



directement confite à la boucherie (lard royal). Laisser refroidir et la trancher en gros cubes.

- 09.** Chauffer les cubes de poitrine de porc au chalumeau en faisant attention de ne pas brûler les morceaux et remettre un peu au four pour qu'ils puissent se réchauffer tout en restant moelleux à l'intérieur et caramélisés à l'extérieur.

DRESSAGE

- 01.** Assaisonner la papaye avec un peu d'huile d'olive, de la vinaigrette de citrons confits.
- 02.** Ajouter le céleri branche coupé en brunoise et les noix de cajou.
- 03.** Déposer la salade dans l'assiette avec les carottes fanes et le flan. Ajouter la poitrine de porc et les langoustines.
- 04.** Saler et ajouter des baies roses, quelques herbes, un peu d'huile d'olive et du zeste de citron vert.
- 05.** Terminer par la vinaigrette au curry rouge.

