



PORC AUX EPICES THAÏES



Pour 6 personnes:

Facile

Assez long, à prévoir à l'avance (la veille)

1 kg de poitrine de porc ½ sel

Céleri (environ 500 g)

Agar-agar (3 g)

2 poires

2 càs de miel semi-liquide + 2 càs de sauce soja + 2 pincées d'un mélange d'épices thaïes

1 carotte + un peu de vert de poireau + 1 feuille de laurier + sel et poivre

La veille:

Le porc:

Faire dessaler la poitrine de porc le temps nécessaire et la mettre à cuire à l'eau froide avec la carotte coupée en rondelles et le poireau détaillé en tronçons. Ajouter du poivre en grains et la feuille de laurier. Porter à ébullition et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Laisser refroidir dans le bouillon et réserver.

Le céleri:

Eplucher le céleri, le couper en grosses tranches et le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit bien tendre. Garder 2 càs du jus de cuisson et le coller avec 3 g d'agar-agar Mixer la pulpe de céleri pour obtenir une purée épaisse. Incorporer le jus "collé" et verser dans les alvéoles. Saler et poivrer, réserver au froid.

La sauce:

Diluer le miel un peu liquide avec la sauce soja et le mélange d'épices. Réserver.

Le jour J:

Préchauffer le four à 150°.

Le porc:

Tailler des rectangles assez longs et bien réguliers. Les badigeonner très légèrement avec le miel et les passer sur toutes les faces dans une poêle chaude mais non brûlantes jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée. Poser les dans un plat et les mettre au four pour les garder chauds.

Le céleri:

Démouler les cubes de céleri et le mettre aussi au four pour qu'ils se réchauffent.

Les poires:

Peler les poires et les couper en quartiers comme pour une tarte. Les mettre bien à plat dans une poêle chaude et les laisser prendre couleur (cette opération est assez rapide, les poires contenant suffisamment de sucre pour dorer sans rien ajouter.

Les saupoudrer d'un peu d'épices thaïes. Réserver.

Dressage:

Dans votre assiette, disposer 1 ou 2 rectangles de poitrine de porc, des carrés de purée de céleri et quelques tranches de poires rôtis. Ajouter éventuellement quelques gouttes de sauce miel-soja, mais ce n'est pas obligatoire.