

Voeux de Noël

Nos CHEFS à VOTRE TABLE

Restaurant La Causerie

EFFILOCHÉ DE PORC LAQUÉ AU CONCASSÉ DE POIVRE À L'ÉRABLE

Recette par le propriétaire chef: Yvon Côté

INGRÉDIENTS POUR LE PORC:

- 1 échine ou soc ou épaule de porc (1 à 1,5kg) - 2 à 3 lbs
- 1c à soupe de sel
- 1c à soupe de poivre noir
- 2c à soupe de paprika
- 2c à soupe de sucre blanc
- ½ tasse de moutarde préparée (moutarde jaune)

PRÉPARATION:

Dans un petit bol, mélanger le sel, le poivre et le sucre.

Badigeonner le porc avec la moutarde. Frotter avec le mélange d'épices. Déposer dans une lèchefrite et verser un petit verre d'eau.

Cuire doucement au four à 140C (275 F) de 8 à 9 heures en vérifiant occasionnellement, ajouter un peu d'eau au besoin.

Laisser tiédir et effilocheur la viande à la main ou à la fourchette en prenant soin de jeter les gros morceaux de gras.

INGRÉDIENTS POUR LE LAQUÉ À L'ÉRABLE:

- 2 tasses de jus de pommes
- 1 tasse de sauce soya
- ¼ de tasse de sirop d'érable
- 1c à table de moutarde de Dijon
- 1c à table de mélange d'épices Porc (Crousset)

PRÉPARATION:

Dans une petite casserole, mélangez le jus de pommes, la sauce soya et le sirop d'érable. Porter à ébullition et laisser réduire aux deux tiers. Ajouter la moutarde et le mélange d'épices.

ASSEMBLAGE:

Mélanger l'effiloché de porc avec la moitié du laqué à l'érable - Bien mélanger

Mouiller une feuille de riz dans l'eau chaude pour la ramollir. Déposer l'effiloché au centre et refermer en baluchon.

Au service, déposer une cuillère à soupe de laqué à l'érable par-dessus avec une tranche de foie gras de canard poêlée.

Bon appétit!

