



JAVA SUD OUEST
- ESPRITS VIGNERONS -



LA RECETTE DE LA CHEFFE YURI NAGAYA

Carré de porc noir de Bigorre rôti, sauce au sésame noir, accompagnement des girolles sautées, et de l'aubergine blanche frite

POUR 10 PERSONNES

1 carré de porc noir de Bigorre
5 aubergines blanches
500g de girolles
Roquette, aneth, oignon de trebons
Sansyo, zeste de Yuzu

SAUCE SÉSAME NOIR

50g de sucre de canne
20cl de saké
10cl de mirin
20cl de fond de porc
2 C.S de sésame noir
10cl de sauce de soja
1/3 fève de tonka
1/3 C.C. de cardamome en popudre
1/3 C.C. de sansyo
1 pince de piment béarnais fumé (malnou)
Sel
Fécule de pommes de terre ou maïzena

PRÉPARATION

Sauce

Mettez le sucre, le saké, le mirin dans une casserole au feu vif pour caraméliser.

Juste avant fumer, ajoutez le fond de porc et en suite ajoutez tous les restes (sauf la féculé de pommes de terre). Une fois porter ébullition, faite mijoter quelque minutes et ajoutez le féculés de pommes de pommes de terre pour Épaissir la sauce. Passez la passoir et laisser reposer 1 jour.

Aubergine blanche

Eplucher la peau d'aubergine, coupez un 2 et frire. Passez au salamandre pour croustiller sur la surface.

Girolles

Poêlez dans une huile de noisette

Salade

Coupez finement l'oignon de trebons en rondelle et mélangez avec la roquette, l'aneth

Porc

Salez, poivrez le carré de porc, rissoler et cuire au four à 150°C 5 min, 10 minutes de repos, encore une nouvelle fois cuire au four à 150°C 5 min et laisser reposer un endoit 50°C.

« Finir »

Bien saisir autour de carré de porc, puis tranchez, posez sur l'assiette. Dressez l'aubergine blanche, les girolles, et la salade posez la sauce sésame autour de porc.
Posez le zeste de Yuzu en poudre et Sansyu en poudre à coté de porc.