Joues de porc au cumin et ses légumes confits, chips de carotte (recette basse température)

Et voici une nouvelle recette sous vide basse température! A base de joues de porc, morceaux que l'on utilise peu et c'est bien dommage: goûteuses et peu onéreuses, elles méritent d'être remises à l'honneur. Si vous n'avez pas de matériel pour cuire basse température, pas de panique: je vous propose en alternative un autre mode de cuisson au four traditionnel!

Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez ici.

.

Joue de porc au cumin et ses légumes confits (basse température)

Ingrédients (4 personnes) :

Ingrédients

- 800 g de joue de porc
- 2 à 3 petites carottes par personne

- 2 échalotes par personne
- une orange (le zeste et le jus)
- 2 feuilles de laurier
- une branche de romarin
- une cuillerée à café de miel
- 2 branches de thym
- une cuillerée à soupe de cumin
- 30 cl de fond de volaille ou fond de veau
- 15 cl de vin blanc

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires

[V2860-I]

- Ou pour ceux d’entre vous qui sont intéressés par l’achat d’une sous videuse à cloche de bien meilleure qualité (et qui vous permettra aussi de mettre des liquides sous vide) je vous conseille l’achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant ici et profitez d’une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **“Gourmantissimes50”**

Home de Multivac

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

Préparation:

1/ La viande

- Zestez l’orange.

- Pressez le jus de l’orange. Réservez.

Pressez l’orange

- Faire revenir un peu de beurre avec une belle cuillerée à soupe de cumin.

Faire revenir un peu de beurre avec une belle cuillerée à soupe de cumin.

- Colorez la viande quelques minutes dans la poêle. Puis ôtez la viande de la poêle et laissez-la refroidir avant de la mettre sous vide. Ne lavez pas la poêle: vous allez en avoir besoin pour les légumes: les sucs de la cuisson de la viande se mélangeront aux légumes.

Colorez la viande.

- Mettez la viande sous vide avec une noix de beurre et le zeste de l'orange. Cuire sous vide à 65° pendant 2 heures 30. Si vous n'avez pas de matériel pour cuire basse température mettez la viande dans une cocotte et cuisez la au four à 70° pendant 1 heure 30 en l'arrosant de temps à autre avec 15 cl de fond de veau (ou volaille) auquel vous aurez ajouté le jus d'orange et le miel.

Mettre la viande sous vide

- A la fin de la cuisson basse température, sortez les joues du sachet . Réservez-les au four à 65°. Puis versez le jus de cuisson qui reste au fond du sachet dans une casserole avec une cuillerée à café de miel et la moitié du jus d'orange. Réduisez de moitié: votre sauce est prête. Salez et poivrez. Réservez au chaud.
- Si vous avez cuit la viande au four, votre sauce est le

jus restant dans la cocotte de la cuisson; si elle est un peu épaisse, rajoutez un peu de fond de veau ou de jus d’orange pour la détendre un peu mais elle doit rester sirupeuse.

Réduisez le jus de cuisson de la viande de moitié

2/ La garniture

Pendant la cuisson de la viande, préparez la garniture:

- Épluchez les échalotes. Gardez les entières.

Ôtez la peau des échalotes

- Épluchez les carottes. Réservez deux carottes crues pour les chips.

Épluchez les carottes

- Remettez une noix de beurre dans la poêle qui a gardé les sucs de la viande. Puis déposez les échalotes, les carottes, la branche de romarin, le thym, et recouvrez de 15 cl de fond de veau, du vin blanc et le reste de jus d’orange. Enfournez à 130° sans couvrir pendant environ 45 mn à 1 heure. N’hésitez pas à remuer les légumes régulièrement pendant la cuisson. Les légumes doivent être confits. Réservez.

- A l’aide d’un économe, faites de larges lanières de

carottes avec les deux carottes crues restantes.

A l’aide d’un économe faire de larges lanières de carottes avec les deux carottes restantes

- Faites frire les lanières de carottes : attention c’est très rapide!

Faire frire les lanières de carottes

- Réservez les chips de carottes sur un papier absorbant.

Dressage:

- Découpez les joues en tranches et déposez-les dans l’assiette.

- Puis disposez harmonieusement les échalotes et carottes confites.

- Un petit trait de sauce…devant les légumes et un peu

sur la viande.

- Terminez en disposant les chips de carottes sur le tout. Un petit tour du moulin à poivre et quelques grains de fleur de sel et c’est prêt.

Pintade rôtie aux truffes, carottes, pommes et girolles, sauce chocolatée

La pintade est une volaille à la chair délicate et savoureuse qui est très appréciée pour les fêtes. Je vous la propose rôtie en deux temps : les blancs sur le coffre pour qu'ils restent bien tendres et les cuisses en cocotte.

L'originalité de la recette vient du chocolat incorporé dans la sauce; il la rend beaucoup plus onctueuse et complète le petit côté sucré de la carotte mais absolument sans excès. D'ailleurs si vous ne le mentionnez pas vos invités se

régaleront mais seront incapables de déceler le goût du chocolat qui reste très subtil! Faites le test en demandant quel ingrédient mystère se cache dans la sauce et vous verrez que très très peu de personne trouveront la bonne réponse…

Besoin d'autres idées pour votre menu de Noël? Retrouvez toutes mes recettes de fêtes en cliquant ici.

Ingrédients : pour 8 personnes

- deux pintades (une pintade= deux blancs et deux cuisses)
- deux gros oignons
- deux gousses d'ail
- 40 cl de vin blanc
- du thym frais
- une ou deux branches de romarin. Dans la recette présentée en vidéo en fin d'article, le chef utilise du laurier; mais comme la sauce est parfumée au chocolat je trouve que le romarin se marie beaucoup mieux avec ce dernier.
- un peu d'huile parfumée à la truffe
- 10 g de chocolat noir et un petit carré que vous râperez lors du dressage
- de fines lamelles de truffes. J'ai utilisé ici un « Carpaccio de truffes d'été » de la marque Labeyrie car je n'ai pas trouvé de truffes fraîches.

Pour la garniture :

- 500 g de girolles (ou tout autre champignon à votre choix)
- purée de carotte (pour les ingrédients et la recette cliquez ici). Vous pouvez préparer la purée à l'avance et la congeler.
- deux pommes granny

Préparation de la garniture

- Préparez la purée de carotte (pour la recette cliquez

ici). Réservez-la.

- Préparez les petits dés de pommes: coupez les pommes en petite brunoise (tous petits dés).
- Faites revenir les dés de pommes dans une poêle avec un peu de beurre juste deux minutes: ils doivent rester croquants. Réservez-les.
- Préparez les champignons. Nettoyez les champignons et coupez-les si nécessaire (s'ils sont trop gros).
- Faites-les revenir à la poêle avec un peu de beurre. Ne salez qu'en fin de cuisson: cela évitera à vos champignons de rendre trop d'eau. Réservez-les.

Préparation de la pintade et du jus

Pour la préparation de la pintade je me suis inspirée de la vidéo de l'Atelier des chefs présentée ci-dessous (recette de volaille fermière en deux cuissons). Je vous conseille de bien la regarder car cela vous aidera à comprendre les techniques de découpe de la pintade décrites ci-dessous et comment faire votre jus. Une bonne vidéo est toujours plus visuelle que quelques photos et des explications écrites !

<u>Découpe de la volaille</u>

- Commencez par lever les 2 cuisses des pintades.
- Coupez les ailerons comme montré dans la vidéo. Réservez-les.
- Ôtez l'os à souhait aussi appelé fourchette (le petit os en V). Levez le bateau : il faut couper l'excédent du coffre qui ne supporte quasiment plus de chair et le détacher de la partie sur laquelle les blancs sont toujours attachés. Réservez le bateau (partie du coffre avec les blancs de la pintade). Voir la vidéo. Concassez grossièrement le reste de la carcasse que vous venez de

séparer du bateau et réservez la.

Cuisson des cuisses

- Épluchez l’oignon et coupez-le finement.
- Dans une cocotte versez un peu d’huile. Colorez les cuisses sur les deux côtés quelques minutes et retirez-les quand elles sont dorées. Réservez-les.
- Versez dans la cocotte les abattis, les morceaux de carcasse concassés et les ailerons. Saisissez-les rapidement sur toutes leurs faces puis retirez-les pour les réserver comme les cuisses .
- Ajoutez dans la cocotte les oignons, l’ail, le thym, le romarin et une pincée de sel. Laissez suer quelques minutes sans coloration et déglacez avec le vin blanc.
- Remettez les cuisses, les abattis et morceaux de carcasse dans la cocotte. Ajoutez une belle pincée de sel. Rajoutez au besoin un peu d’eau : le liquide doit arriver au tiers des morceaux. Couvrez et portez à ébullition et enfournez 40 mn à 150°. A la fin de la cuisson jetez les parures, réservez les cuisses et gardez le jus de cuisson (voir plus bas : préparation du jus).

Cuisson du coffre (ou bateau)

- Dans une poêle faites chauffer un peu d’huile. Placez les coffres côté peau dedans. Salez et colorez les deux côtés des coffres. Placez les dans un plat pouvant passer au four. Enfournez alors les coffres 15 mn à 200°.
- La cuisson des coffres terminée, sortez-les du four. Prélevez alors les blancs sur les bateaux. Une partie des ailes est toujours attachée au blanc: prélevez l’ensemble (blanc et bout de l’aile) en un seul morceau

puis vous ôterez le bout de l’aile restant pour obtenir un blanc bien net.

- Dés la fin de cuisson des blancs et des cuisses, arrosez-les d’un peu d’huile de truffe et réservez-les.
- Vous pourrez les ramener à température pour les servir en les remettant 20 mn à couvert dans un four à 70° ou les mettre sous vide si vous avez une machine à mettre sous vide: dans ce cas vous mettrez les sachets contenant cuisses et blancs sous vide dans un bain marie à 70° en attendant de les servir. Cette dernière méthode vous permet de réchauffer votre volaille sans qu’elle ne se dessèche du tout.

Préparation du jus

- Filtrez le jus de cuisson (des cuisses et carcasse) au travers d’une passoire. Si vous voulez ôter le gras laissez décanter la préparation au frais pendant une heure ou deux ; le gras va remonter à la surface et vous pourrez l’enlever sans problème à l’aide d’une cuillère en raclant la surface.
- Faire réduire le jus aux 3/5. Il doit être devenir plus épais puisque plus concentré, limite sirupeux. Puis ajoutez les carrés de chocolat noir. Ôtez du feu. Votre jus est prêt. Réservez-le. Vous n’aurez plus qu’à le réchauffer et le passer au mixeur.

Tous les éléments de la pintade sont prêts. Vous n’aurez plus qu’à ramener le tout à température avant de servir : placer la volaille au four à 70° pendant 20 mn et réchauffez le jus au micro onde ou dans une casserole. Faites de même avec les garnitures.

Dressage

- A l’aide d’un couteau faites quelques incisions sur les

blancs. Insérez des lamelles de truffes dans ces incisions. Pour les cuisses vous déposerez directement les lamelles sur la chair sans faire d’incisions.

- Déposez une cuillerée de purée de carotte dans l’assiette et étirez la avec le dos d’une cuillère. A l’intérieur du creux creusée par la cuillère versez un peu de sauce.
- Disposez un blanc ou une cuisse en travers de la purée.
- Déposez les dés de pommes et des lamelles de champignons sur le côté.
- Puis versez le jus réduit sur le côté ou faites des petits points de sauce.
- Râpez un peu de chocolat noir sur le dessus et disposez des petites sommités de thym frais…