

Lard confit basse température et son petit jus, pois cassés au thym

Aujourd'hui je vous propose une version moderne du lard aux pois cassés: le Lard confit et son petit jus, pois cassés au thym C'est un plat de mon enfance que ma grand-mère maternelle faisait souvent...Cuit basse température, le lard est un met absolument succulent car cela lui apporte un moelleux et une tendreté incomparable et surtout inoubliable. C'est un plat qui remporte un succès fou à ma table.

Je remercie particulièrement le chef Philippe Meyers du restaurant du même nom (une étoile à Braine l'Alleud, Belgique) pour m'avoir dévoilé les secrets de la cuisson du lard basse température. Le chef en propose sa version terre mer absolument divine dans son restaurant: le « Lard cuit 17 heures, eau de Villée, citrons confits, queues de langoustines juste snackées ». Si vous passez dans la région n'hésitez pas à faire le détour! Vous vous régalez.

Et n'oubliez pas de choisir un produit de qualité chez votre boucher préféré. Une bonne viande de porc se reconnaît par une bonne teneur en graisse intramusculaire grâce à un respect de l'animal et une nourriture saine et naturelle! Pour mes amis Belges vous la trouverez à la boucherie Dobbelaere à Braine le Château.

Pour plus d'informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).



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.



Lard confit basse température et son petit jus, pois cassés au thym

Ingrédients: pour 4 personnes

- 2 belles tranches de lard de très bonne qualité (4 cm d'épaisseur et 20 cm de long).
- une belle cuillerée de ketchup maison (pour la recette cliquez ici)
- une cuillerée à café de vinaigre de riz ou un vinaigre parfumé au thym

Pour la garniture

- 200 g de pois cassés secs
- deux tomates émondées (sans la peau et sans les pépins)
- des branches de thym frais
- une cuillerée à café de curry
- un oignon blanc
- un oignon rouge
- deux clous de girofle
- sel, poivre

Pour le jus

- 120 g de parures de viande de veau (demandez à votre boucher)
- une carotte
- un petit oignon
- un bouquet garni (laurier, persil poireau, thym)
- 2 g de chocolat noir
- 5 grains de poivre Sichuan

Matériel:

Pour plus d'informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez ici.

- 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

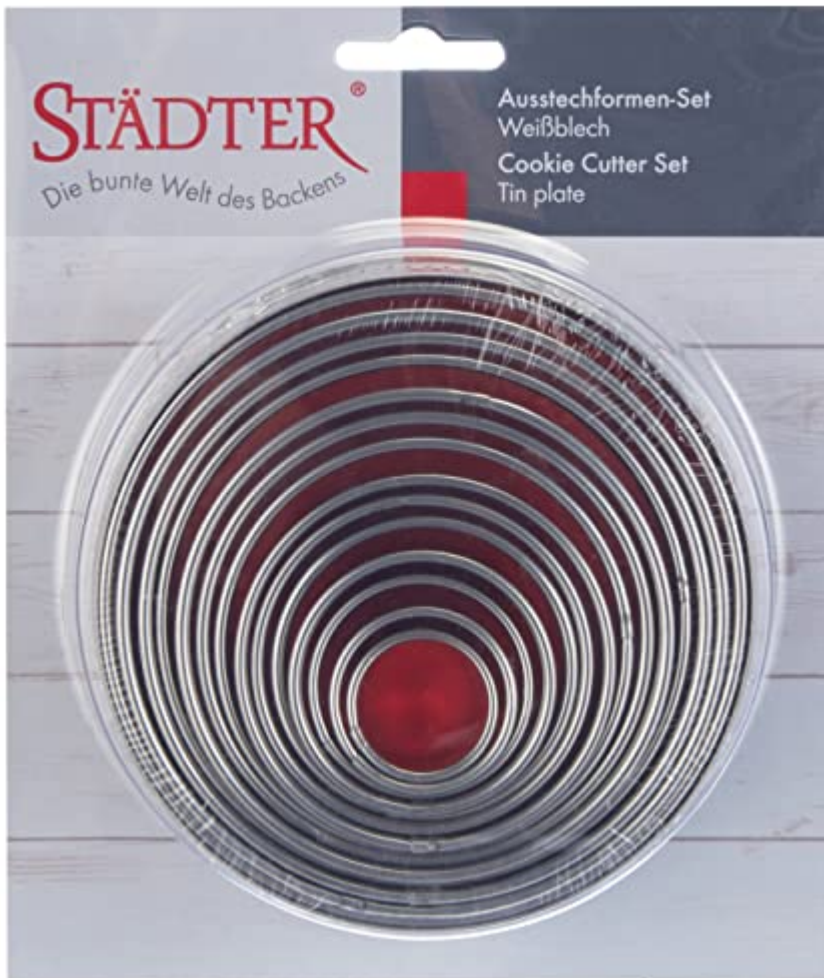
- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



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

- un emporte pièce de 12 cm de diamètre pour faire un joli

dressage. Si vous pâtissez ou cuisinez beaucoup n'hésitez pas à vous équiper d'un lot d'emporte pièces de différents diamètres. C'est très utile! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Städter 009073 Lot de 14 emporte-pièce en fer-blanc de 2,5 à 10,5 cm

Préparation

On commence par la cuisson du lard qui prend longtemps! Donc commencez la cuisson la veille au soir.

- A l'aide d'un pinceau badigeonnez les tranches de lard avec le ketchup maison mélangé à la cuillerée à café de vinaigre. Salez et poivrez.



A l'aide d'un pinceau badigeonnez les tranches de lard avec le ketchup maison

- Mettez le lard sous vide avec quelques brins de thym. Cuire à l'aide de votre thermoplongeur 17 heures à 71°.



Mettez le lard sous vide avec quelques brins de thym

Le jour même préparez le petit jus et la garniture.

Le petit jus:

- Préparez votre bouquet garni: nettoyez votre poireau et enveloppez la feuille de laurier, quelques brins de persil et de thym dans la partie verte du poireau. Gardez le blanc du poireau pour une autre utilisation.



Préparez votre bouquet garni

- Épluchez la carotte et coupez-la en petits morceaux.



Coupez les carottes en tranches

- Émincez l'oignon.



Épluchez les oignons et coupez les en fines lamelles

- Découpez vos parures de veau en petits morceaux.



Découpez vos parures de veau
en petits morceaux

- Faites rissoler les morceaux de veau dans une cocotte avec un peu d'huile. Les morceaux doivent être bien dorés.



Faites rissoler les morceaux
de veau dans une cocotte

- Ajoutez le bouquet garni, la carotte et l'oignon coupés en morceaux. Faites suer quelques minutes.



Ajoutez le bouquet garni, la carotte et l'oignon coupés en morceaux

- Mouillez à hauteur avec de l'eau et décollez bien les sucs de cuisson attachés au fond. Laissez cuire doucement jusqu'à ce que le jus ait réduit de moitié.



Mouillez à hauteur avec de l'eau

- Filtrez et versez dans une casserole propre.



Filtrez et versez dans une
casserole propre

- Rajoutez du thym frais et quelques grains de poivre Sichuan. Laissez réduire de nouveau de moitié. La sauce doit commencer à devenir légèrement sirupeuse.



Laissez réduire de nouveau
de moitié

- Ôtez du feu et ajoutez le chocolat. Laissez fondre et réservez. La sauce est prête.



Ôtez du feu et ajoutez le
chocolat

La garniture

- Rincez les pois cassés à l'eau. Versez-les dans trois fois leur volume d'eau. Ajoutez l'oignon blanc piqué de deux clous de girofle et une cuillerée à café de curry.

Cuire 45 mn à feu doux ou 15 mn à la cocotte minute.



Versez les pois cassés dans trois fois leur volume d'eau

- Épluchez et coupez l'oignon rouge en brunoise (petits dés).



Épluchez et coupez l'oignon rouge en brunoise (petits dés)

- Faites revenir les dés d'oignons dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Faites revenir à feu doux quelques minutes.



Faites revenir les dés d'oignons dans une poêle avec un peu d'huile d'olive

Émondez les tomates.

- A l'aide d'un petit couteau tracez une petite croix sur la base de chaque tomate.



A l'aide d'un petit couteau tracez une petite croix sur la base de chaque tomate

- Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante pendant deux ou trois minutes.



Puis pochez les tomates une minute dans l'eau bouillante

- Puis mondé les tomates: ôtez-en la peau qui doit se décoller facilement. Coupez-les en quatre et ôtez-en les graines.



Pelez les tomates et ôtez les pépins

- Coupez les tomates en petite brunoise.



Coupez les tomates en petite

brunoise

- Ajoutez les dés de tomates à l'oignon rouge.



Ajoutez les dés de tomates à l'oignon rouge

- Quand la cuisson des pois cassés est terminée égouttez-les. Puis ajoutez-les dans la poêle avec l'oignon et les tomates. Laissez cuire encore trois minutes. Salez, poivrez, réservez.



Ajoutez les pois cassés dans la poêle

- A la fin de la cuisson du lard sortez-le du sachet. Puis passez le côté gras dans une poêle pour le dorer sur le dessus. Il ne reste plus qu'à dresser vos assiettes.



Passez le lard coté gras dans une poêle pour le dorer sur le dessus



Le dessus doit être bien doré

Dressage

- Utilisez votre emporte pièce pour dresser vos pois cassés en cercle. Ne remplissez pas le centre: vous y déposerez un beau morceau de lard.



Utilisez votre emporte pièce
pour dresser vos pois cassés
en cercle

- Nappez de sauce l'intérieur du cercle. Ôtez l'emporte pièce.



Napez de sauce l'intérieur
du cercle



Ôtez l'emporte pièce

- Terminez en disposant des petits points de sauce tout autour ainsi que des petites feuilles de thym frais.



Disposez des petits points de sauce tout autour ainsi que des petites feuilles de thym frais

Et maintenant on se régale car ce plat est une véritable gourmandise tellement le lard est fondant!



Lard confit basse température et son petit jus, pois cassés au thym



Lard confit basse température et son petit jus, pois cassés au thym