

8^e édition

LE PORC SHOW

CONFÉRENCES • EXPO • FESTIVITÉS
CONFÉRENCES • EXHIBITION • CELEBRATIONS

CONCOURS
DE LA RELÈVE
CULINAIRE
LE PORC SHOW!



GAGNANTS

Julie Nguyen et Christopher Dao



MERCI
à nos partenaires



RIB TIPS LAQUÉS AUX CINQ ÉPICES, GAI LAN, JUS DE PORC AUX CANNEBERGES, OIGNONS VERTS

RIB TIPS

INGRÉDIENTS

- 2,2 lb Rib tips
- Miel
- Ail
- 45 ml Sauce hoisin
- 45 ml Sucre
- 15 ml Sel
- 10 ml 5 épices
- 30 ml Vin blanc
- 15 ml Pâte de tomate

PRÉPARATION

Marinade

1. Hacher l'ail
2. Mélanger le reste des ingrédients pour la marinade
3. Masser la marinade partout dans les pointes des côtes
4. Placer dans un récipient, couvrir et réfrigérer pendant la nuit

V viande

1. Tempérer la viande 1h avant de cuire.
2. Préchauffer le four à 300°F
3. Emballer la viande dans un papier aluminium, pour que rien ne s'échappe
4. Cuire au four sur une plaque d'aluminium pendant 2 h-2 h 30 ou jusqu'à tendreté
5. Sortir du four et réserver le liquide de cuisson
6. Badigeonner la viande avec la marinade et cuire à la salamandre
7. Répéter 2 ou 3 fois jusqu'à l'obtention d'un beau laquage

JUS DE PORC AUX CANNEBERGES

INGRÉDIENTS

- 100 g Sucre
- 200 g Jus de canneberge
- Sel

PRÉPARATION

1. Caraméliser le sucre
2. Déglacer avec jus de canneberge et le jus de cuisson
3. Sel au goût

GAI LAN

INGRÉDIENTS

- 15 g Ail
- 10 g Beurre
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Faire une incision en croix au pied des Gai Lan
2. Blanchir dans l'eau salé pendant 3 minutes ou à mi-cuisson
3. Passer au bain glacé et égoutter
4. Sauter au beurre et ail écrasé pour finir cuisson
5. Assaisonner avec sel et poivre
6. Détailler en 5 parties égales

TUILE DE GRAINES

INGRÉDIENTS

- 350 g Eau
- 20 g Féculé de maïs
- 70 g Graines de sésame noires
- 70 g Graines de tournesol
- 70 g Graines de caméline
- Sel

PRÉPARATION

1. Mélanger l'eau, la féculé et le sel
2. Porter à ébullition et cuire jusqu'à obtenir une consistance épaisse (1-2 min.)
3. Ajouter les graines
4. Étendre finement sur papier parchemin et cuire au four à 250°F, 1 h-1 h 30

SALADE OIGNONS VERTS

INGRÉDIENTS

- Oignons verts
- 30 g Vinaigre de riz
- 5 ml Gochugaru
- Sel
- 1g Huile d'olive

PRÉPARATION

1. Découper les oignons verts 3 longueur de 3 po
2. Émincer sur la verticale
3. Laisser reposer dans un bain d'eau glacé
4. Égoutter les oignons verts et bien sécher
5. Mélanger le vinaigre de riz, le sirop d'érable, le sel et l'huile d'olive pour faire la vinaigrette
6. Au service, mélanger les oignons verts à la vinaigrette
7. Saupoudrer de gochugaru.