

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



CARRÉ DE PORC EN CROÛTE, ROMANESCO DÉGLACÉ AU DASHI, PURÉE DE CHOU-FLEUR, SAUCE AUX PRUNES

PORC EN CROÛTE

INGRÉDIENTS

- 3,5 lb Carré de porc
- 24 g Sel kasher
- 12g Sucre

PRÉPARATION

1. Saumurer le carré de porc à sec au réfrigérateur durant 8 h
2. Sortir le porc du réfrigérateur 1 h-2 h avant la cuisson pour laisser tempérer
3. Préchauffer le four à 375°F
4. Saisir la viande de tous les côtés dans une poêle en fonte chaude, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration
5. Transférer sur une plaque de cuisson avec grille
6. Cuire au four jusqu'à ce que le thermomètre indique 55°C à cœur
7. Sortir du four et laisser reposer au moins 15-20 min. avec un papier aluminium par-dessus
8. Étaler une fine couche de mayonnaise Coréenne
9. Presser la croûte verte sur la viande
10. Laisser cuire rapidement sous la salamandre pendant 30 sec-1 min. de chaque côté
11. Détailler et servir

CROÛTE VERTE

INGRÉDIENTS

- 50g Panure panko
- 50g Persil
- 25 g Pistaches hachées

PRÉPARATION

1. Couper la partie dure de la tige du persil
2. Mélanger tous les ingrédients dans un robot culinaire jusqu'à la consistance souhaitée

MAYONNAISE CORÉENNE

INGRÉDIENTS

- 1 Jaune d'œuf
- 300 g Huile de canola
- 15 g Moutarde de dijon
- 10g Vinaigre de riz
- 15 g Sauce aux haricots noirs et ail chinois

PRÉPARATION

1. Mélanger le jaune d'œuf, la moutarde Dijon et le vinaigre de riz
2. Verser lentement l'huile, en émulsifiant à l'aide d'un pied mélangeur
3. Ajouter la sauce aux haricots noirs
4. Rectifier l'assaisonnement

HUILE VERTE

INGRÉDIENTS

- 50 g Persil
- 50 g Coriandre
- 50 g Origan
- 30 g Huile de canola

PRÉPARATION

1. Blanchir toutes les herbes pendant 3-4 min.
2. Mettre dans un bain de glace
3. Filtrer l'eau à l'aide d'un coton fromage
4. Mélanger les herbes avec l'huile au mélangeur pendant 5 min. à vitesse maximale

PURÉE DE CHOU-FLEUR

INGRÉDIENTS

- 1/2 Chou-fleur
- 200 g Lait
- 200 g Crème
- 15 g Ail
- 1 Feuille de laurier
- 10 g Huile de citron

PRÉPARATION

1. Cuire le chou-fleur dans du lait et de la crème, de l'ail et de la feuille de laurier
2. Réduire le chou-fleur en purée et ajouter du liquide jusqu'à la consistance désirée
3. Verser l'huile lentement et mélanger

BOUILLON DE PORC JAPONAIS

INGRÉDIENTS

- Fond de porc
- 10 g Bonite
- 10 g Kombu
- 10 g Gingembre

PRÉPARATION

1. Laisser infuser à froid le fond de porc avec le Kombu
2. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 2-3 min.
3. Fermer le feu
4. Retirer le kombu
5. Ajouter les flocons de bonite et laisser infuser 10 min.
6. Passer le bouillon au chinois étamine

ROMANESCO

INGRÉDIENTS

- 1 Chou-fleur romanesco
- 45 g Bouillon de porc japonais
- 15 g Beurre

PRÉPARATION

1. Couper le romanesco en petites fleurs
2. Blanchir le romanesco pendant 1 min.
3. Passer dans un bain d'eau glacée
4. Égoutter et laisser sécher
5. Dans une poêle à feu moyen-fort cuire avec les légumes avec le bouillon de porc japonais
6. Une fois les légumes cuits, mais encore croquants, monter les légumes aux beurrés et assaisonner avec sel et poivre

SAUCE AUX PRUNES

INGRÉDIENTS

- 75 g Bouillon de porc japonais
- 250 g Prunes
- 30 g Beurre

PRÉPARATION

1. Colorer les prunes dans une poêle à feu moyen-fort avec du beurre jusqu'à tendreté
2. Mélanger les prunes avec le bouillon avec un pied mélangeur
3. Passer à travers un chinois étamine
4. Monter au beurre à la dernière minute
5. Assaisonner avec du sel

FEUILLES DE CHOUX DE BRUXELLES

INGRÉDIENTS

- 6 un. Choux de Bruxelles

PRÉPARATION

1. Blanchir les feuilles pendant 30 sec.
2. Mettre dans un bain de glace
3. Assaisonner avec de l'huile d'olive pour la brillance et du sel