

Tatin de jarret de porc confit



Préparation 30 mn

Cuisson 3 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 jarret de porc frais (voir conseils)
1 carotte
1 échalote
Grains de coriandre
Grains de poivre blanc
1 c à s de macis en poudre
5 gousses d'ail
Baies de genièvre
1 boîte de tomate pelées (240 g égouttées)
2 l de fond de volailles
1 poireau
2 oignons
6 feuilles de sauge
1/2 branche de céleri
1 branche de romarin
40 g de gingembre
3 grosses pommes de terre (450 g)
1 bouquet garni
200 g de crépine
100 g de beurre
Pour la déco prévoir sauge et romarin

Éplucher les légumes. Couper les oignons en 4, la carotte en rondelles et la branche de céleri et le poireau en tronçons. Laisser les gousses d'ail épluchées entières. Concasser grossièrement les baies de genièvre, les grains de coriandre et de poivre blanc au mortier.

Faire revenir toute la garniture de légumes dans une cocotte avec du beurre, et lorsqu'elle est bien revenue ajouter les épices concassées et faire infuser tous ces ingrédients à feu moyen en remuant et sans faire brûler. Ajouter les herbes puis mettre le jarret, les tomates pelées et le fond de volaille. Porter à ébullition et

couvrir la cocotte. Cuire à four préchauffé à 250-260° pendant 3 h en retournant le jarret toutes les heures. Laisser tiédir le jarret dans son jus de cuisson puis le sortir et l'effiloche.

Récupérer 4 rondelles de carottes dans le jus et passer ce jus à la passoire étamine ou au chinois en pressant bien les légumes pour avoir le maximum de parfums.

Réserver la sauce (voir conseils).

Rincer la crépine à l'eau vinaigrée et la sécher. La couper en 4 morceaux. Mettre dans 4 moules à tartelettes un morceau de crépine et répartir la viande de porc effilochée. Poivrer et saler très légèrement. refermer la crépine et réserver les galettes de viande.

Éplucher les pommes de terre et les râper avec la râpe à gros trous. Assaisonner et mélanger. Dans une grande poêle anti-adhésive faire fondre très peu de beurre et répartir 4 tas de pommes de terre râpées, les étaler (faire des galettes d'une taille légèrement supérieure à celle des galettes de viande) et laisser cuire à feu doux.

Quand le premier côté est doré retourner les galettes et faire dorer l'autre côté.

Dans une autre poêle faire dorer les galettes de viande.

Sur les assiettes disposer une galette de pommes de terre, poser dessus un galette de viande et décorer avec une rondelle de carotte et des feuilles de sauge et de romarin. Terminer en entourant de sauce. Servir bien chaud.

Conseils : Pour le jarret de porc prendre de préférence un jarret arrière qui est plus charnu. Pour ma part j'ai utilisé un jarret avant de 1,250 kg qui convient pour 3-4 personnes suivant l'épaisseur des galettes de viande. J'avais une cocotte ovale de 27 cm et ai utilisé 1,5 l de fond de volaille. Pour épaissir le jus de cuisson j'ai ajouté un peu de la purée de légumes obtenue dans le chinois en pressant les dits légumes, à vous de voir en fonction de la consistance de la sauce. Attention à l'assaisonnement car le fond de volaille est salé et en réduisant l'assaisonnement s'intensifie.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>