Antony Cointre

Porc

Carpaccio de rôti de porc aux pétales d'oignon rouge, citron confit et coriandre

1h30	10 min	20 min	1h	203
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le carpaccio

400 g **Rôti de porc**
200 g **Oignon(s) rouge(s)**
0.5 **Citron(s) confit(s)**
0.5 botte(s) **Coriandre**
1 **Huile d'olive**
1 **Glaçon(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du rôti

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.6/7).
2. Faire chauffer une poêle sans matière grasse puis déposer le rôti pour le caraméliser en surface.
3. Vérifier que la viande ne noircit pas trop et la retourner à l'aide de pinces de cuisine pour la faire colorer sur toutes les faces.
4. Débarrasser ensuite le rôti dans un plat allant au four puis le poivrer, le saler et le napper d'huile d'olive.
5. Enfourner pendant 15 minutes selon le poids de la viande.
6. Sortir ensuite la viande du four et la laisser reposer à température ambiante pendant environ 1 heure.

Étape 2

Préparation des pétales d'oignon

1. Éplucher l'oignon rouge à l'aide d'un couteau d'office puis le tailler en pétales à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Ôter le cœur de l'oignon pour que les pétales puissent

bien se détacher et réserver dans un bol.

3. Tailler le citron confit en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur puis ôter l'intérieur à l'aide d'un couteau d'office.
4. Tailler des filaments dans la peau à l'aide d'un couteau éminceur et les réserver dans un bol.
5. Effeuiller la coriandre et réserver les feuilles entières dans un bol.
6. Porter une casserole d'eau à ébullition et préparer un saladier d'eau froide avec des glaçons.
7. Plonger les pétales d'oignon rouge quand l'eau bout pendant 30 secondes.
8. Plonger les pétales d'oignon dans le saladier d'eau glacée à l'aide d'une écumoire.
9. Égoutter les pétales dans une passette.

Étape 3

Dressage

1. Ôter la ficelle qui maintient le rôti à l'aide d'un couteau d'office.
2. Tailler ensuite le rôti en tranches fines à l'aide d'un couteau éminceur.
3. Mélanger les oignons rouges et le citron confit dans un bol à l'aide d'une cuillère à soupe.
4. Disposer le carpaccio sur une assiette en formant une rosace.
5. Parsemer le carpaccio de condiment aux oignons et au citron confit.
6. Décorer avec quelques feuilles de coriandre et servir.