Nicolas Malmezat

Porc

Travers de porc caramélisé, purée de patates douces

1h	15 min	45 min	0	856
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la purée

1. Éplucher les patates douces et la pomme de terre à l'aide d'un éplucheur.
2. Tailler la pomme de terre et les patates douces en cubes à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
3. Remplir une casserole d'eau froide, verser les cubes de pommes de terre et de patates douces.
4. Saler avec du gros sel puis porter à ébullition sur feu vif.
5. A ébullition, baisser sur feu moyen et laisser cuire 15 minutes.
6. Pour vérifier la cuisson, planter la pointe d'un couteau dans un cube de patate douce, celle-ci doit pénétrer sans résistance.
7. Égoutter ensuite les légumes dans une passoire.
8. Remettre les légumes dans la casserole, faire chauffer sur feu moyen.
9. A l'aide d'un fouet, écraser et mélanger les morceaux de pommes de terre et de patates douces.

Ajouter du beurre coupé en dés, poivrer puis mélanger.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le travers de porc et la purée

- 800 g **Travers de porc**
- 200 g **Miel**
- 0.5 litre(s) **Jus de veau**
- 20 g **Beurre**
- 2 c. à soupe **Huile d'arachide**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour la purée de patates douces

- 1.2 kg **Patate(s) douce(s)**
- 1 **Pomme(s) de terre**
- 20 g **Beurre**
- 1 **Gros sel**

Ingrédients pour le dressage

- 1 **Persil plat**

10 Réserver au chaud.

Étape 2

Préparation du travers de porc

1. Avec un couteau éminceur, portionner le travers de porc en le coupant entre les côtes.
2. Plonger la viande dans une casserole d'eau froide, saler. Porter à ébullition et compter 5 minutes avant de la débarrasser.
3. Faire chauffer une poêle sur feu moyen avec de l'huile d'arachide et du beurre.
4. Lorsque le beurre mousse, déposer les travers de porc dans la poêle. Les faire colorer des deux côtés.
5. A l'aide d'une cuillère à soupe, arroser la viande avec le beurre fondu.
6. Déposer la viande à la verticale afin de colorer toutes ses faces.
7. Lorsque la viande est bien colorée, verser le miel dessus, faire caraméliser. Mettre sur feu doux.
8. Arroser les travers de porc avec le jus de cuisson pour faire caraméliser la viande.
9. Lorsque la viande et le miel obtiennent une belle couleur brune, verser le jus de veau.
10. Augmenter sur feu vif et faire réduire le jus afin qu'il obtienne une consistance sirupeuse. Arroser sans cesse la viande.
11. Lorsque la sauce est épaisse et nappe la viande, ôter la poêle de la plaque.

Étape 3

Dressage

1. Placer un emporte-pièce dans une assiette et déposer la purée dedans. Égaliser à l'aide d'une cuillère et ôter l'emporte-pièce.
2. Dresser le travers de porc, napper de sauce et décorer avec du persil plat. Assaisonner de poivre et servir.