

Porc

Echine de porc et déclinaison de maïs


4h30

TEMPS TOTAL

30 min

PRÉPARATION

3h

CUISSON

1h

REPOS

708

CALORIES

Étape 1

Préparation du maïs au nuoc môm

- 1 Mettre les grains de maïs dans un bol puis verser un peu de nuoc môm et le sucre.
- 2 Mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe et réserver.

Étape 2

Préparation de l'échine de porc

- 1 Préchauffer le four à 60°C (Th.2).
- 2 Saler l'échine de porc sur toutes les faces.
- 3 Verser le Mei kei lu chiew dans un plat allant au four avec le miel et le poivre.
- 4 Rouler l'échine dans ce mélange puis recouvrir le plat de papier aluminium.
- 5 Enfourner pendant 3 heures.
- 6 Sortir ensuite le plat du four et réserver au réfrigérateur.

Étape 3

Préparation de la purée de maïs

- 1 Faire chauffer une casserole avec la crème liquide et les grains de maïs. Laisser cuire pendant 10 minutes.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le maïs au nuoc nam

400 g **Grains de maïs**
4 c. à café **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Nuoc môm**

Ingrédients pour l'échine de porc

520 g **Echine de porc**
15 cl **Mei Kuei Lu Chiew**
4 c. à café **Miel**
20 g **Beurre**
1 **Poivre de Sichuan**

Ingrédients pour la purée de maïs

15 cl **Crème liquide
(fleurette)**
15 cl **Vinaigre de riz**
1 **Sel**
1 c. à soupe **Maïzena**

Ingrédients pour le dressage

- 2 Mélanger la maïzena dans un peu de crème froide puis l'incorporer au maïs. Continuer la cuisson pendant 5 minutes.
- 3 Verser ensuite la préparation dans un blender, mixer le tout jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 4 Passer la préparation dans un tamis au-dessus d'un saladier à l'aide d'une corne.
- 5 Verser le vinaigre de riz, saler et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 6 Réserver au chaud.

10 g **Grains de maïs**

Étape 4

Finitions et dressage

- 1 Sortir le plat du réfrigérateur, ôter le papier aluminium et trancher des rectangles dans l'échine de porc à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Faire chauffer une poêle avec du beurre, faire revenir les morceaux d'échine en les arrosant de marinade à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Servir les tranches d'échine accompagnées de purée de maïs. Décorer de quelques grains de maïs.