

Porc

Oeufs bénédicte façon texane


5h

TEMPS TOTAL

1h

PR PRATION

4h

CUISSON

0

REPOS

901

CALORIES

 tape 1

Préparation de la marinade

- 1 Préchauffer une poêle à griller sur feu doux.
- 2 Utiliser une simple poêle si l'on ne possède pas de barbecue ou de poêle à griller.
- 3 Préchauffer le four à 150 C (Th.5).
- 4 Mettre le sel, le sucre roux, le piment fumé en poudre, le paprika, l'ail en poudre, les oignons en poudre, la moutarde en poudre et le poivre noir dans un mortier puis les moudre à l'aide d'un pilon.
- 5 Débarrasser les épices moulues dans un bol.
- 6 Enrober l'épaule de porc avec les épices sur toutes les faces puis réserver.
- 7 Couper les extrémités du fenouil à l'aide d'un couteau éminceur, on ne garde que le bulbe.
- 8 Couper ensuite le bulbe en gros cubes à l'aide du couteau éminceur, réserver dans un saladier.
- 9 Couper les extrémités de la carotte sans l'éplucher puis la couper en gros morceaux, réserver dans le saladier avec le fenouil.
- 10 Couper les extrémités de l'oignon, le peler puis le tailler en gros morceaux, réserver dans le saladier.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'épaule de porc

600 g **Epaule(s) de porc**
2 c.   soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour le mélange d'épices

30 g **Paprika**
8 g **Oignons en poudre**
8 g **Ail en poudre**
8 g **Poivre noir**
8 g **Sucre roux**
16 g **Sel**
8 g **Piment en poudre**
8 g **Moutarde en poudre**

Ingrédients pour la garniture de légumes

1 **Pomme(s)**
1 **Orange(s)**
1 **Citron(s)**
1 **Fenouil(s)**
1 **Oignon(s)**
1 **Carotte(s)**

- 11 Couper les extrémités des gousses d'ail, les écraser à l'aide du plat de la lame du couteau, les peler puis les mettre dans le saladier.
- 12 Mettre le thym dans le saladier avec les légumes.
- 13 Couper la pomme en deux, la couper en gros morceaux sans l'éplucher puis réserver dans le saladier.
- 14 Couper l'orange et le citron en deux, les tailler en gros morceaux avec la peau puis les réserver dans le saladier.

Étape 2

Cuisson du porc

- 1 Faire chauffer une poêle à griller sur feu fort.
- 2 Verser de l'huile sur l'épaule de porc et l'enrober sur toutes les faces.
- 3 Mettre la viande dans la poêle bien chaude à l'aide de pinces de cuisine.
- 4 Il s'agit juste de faire des marques sur la viande, elle cuira au four.
- 5 Retourner la viande pour la faire griller sur toutes les faces.
- 6 Bien faire griller toutes les faces, même les côtés.
- 7 Baisser le feu et ôter le porc de la poêle.
- 8 Mettre les légumes du saladier dans la poêle avec les sucs de cuisson du porc.
- 9 Ajouter un peu d'huile d'olive et remettre sur feu fort.
- 10 Remuer la poêle pour bien mélanger tous les légumes.
- 11 Verser le cidre dans la poêle, baisser le feu et ajouter la bière brune.
- 12 Utiliser un récipient en céramique ou une casserole en fonte.
- 13 Mettre le porc dans le récipient en céramique, verser dessus les légumes avec le liquide.
- 14 Toujours couvrir la viande aux 2/3 avec du liquide.
- 15 Couvrir avec du papier aluminium et enfourner pendant 3h à 150°C (Th.5).

Étape 3

Préparation de la sauce barbecue

- 1 Mettre le ketchup dans une casserole puis ajouter les tomates concassées, le vinaigre de cidre, la moutarde, le piment de cayenne, la bière brune, la sauce worcestershire, le sucre roux et le sel.
- 2 Bien mélanger à l'aide d'une maryse.
- 3 Faire chauffer la casserole sur feu doux et laisser cuire entre 20 et 30 min.

Étape 4

Préparation du beurre clarifié

- 1 Mettre le beurre dans une casserole et faire chauffer sur

50 cl **Bière**
 2 **Gousse(s) d'ail**
 1 branche(s) **Thym**
 1 c. à soupe **Huile d'olive**
 50 cl **Cidre brut**

Ingrédients pour la sauce barbecue

1 c. à café **Moutarde**
 30 ml **Bière**
 4 c. à soupe **Vinaigre de cidre**
 2 c. à soupe **Sucre roux**
 1 c. à soupe **Tomate(s) concassée(s)**
 4 ml **Sauce Worcestershire**
 2 g **Piment de Cayenne**
 4 g **Sel**
 2 c. à soupe **Ketchup**

Ingrédients pour le beurre clarifié

250 g **Beurre**

Ingrédients pour les toasts

4 tranche(s) **Brioche**
 120 ml **Lait demi-écrémé**
 120 ml **Crème liquide (fleurette)**
 80 g **Sucre semoule**
 5 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
 1 c. à café **Extrait de vanille**
 1 c. à soupe **Bourbon**

Ingrédients pour la sauce hollandaise

4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
 0.5 **Citron(s)**
 1 ml **Tabasco**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour les oeufs pochés

3 litre(s) **Eau**
 1 c. à soupe **Vinaigre d'alcool blanc**
 4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

feu moyen.

- 2 Couper le tissu étamine à la taille du chinois puis le mettre dans le chinois.
- 3 Déposer le chinois dans un saladier.
- 4 Quand le beurre crépite, baisser le feu.
- 5 Remuer le beurre avec une louche, l'écumer pour ôter les impuretés. Le crépitemment du beurre est dû à l'évaporation de l'eau.
- 6 Quand le beurre ne crépite plus, arrêter la cuisson et le verser dans le chinois placé au dessus du saladier.
- 7 Réserver le beurre clarifié pour qu'il refroidisse.

Ingrédients pour le dressage

1 Ciboulette

Étape 5

Finition du porc

- 1 Sortir la viande du four, laisser refroidir. Détacher la viande des os et l'effiloche dans un saladier.
- 2 Enlever la graisse et le cartilage au fur et à mesure.
- 3 Verser la sauce barbecue dans un bol.
- 4 Mettre le porc effiloché dans la casserole ayant contenu la sauce puis verser un peu de sauce dessus, la quantité désirée, et mélanger.
- 5 Réserver.

Étape 6

Préparation de l'appareil

- 1 Casser les oeufs dans un saladier, les battre à l'aide d'un fouet.
- 2 Ajouter le sucre et fouetter.
- 3 Ajouter le bourbon et mélanger.
- 4 Verser l'extrait de vanille et continuer de fouetter.
- 5 Verser le lait et la crème liquide dans le saladier et fouetter.
- 6 Couper la brioche en tranches épaisses à l'aide d'un couteau de chef et réserver.

Étape 7

Préparation de la sauce hollandaise

- 1 Faire chauffer de l'eau dans une casserole et mettre un saladier dessus. Le saladier ne doit pas toucher l'eau.
- 2 Baisser un peu le feu quand l'eau commence à bouillir.
- 3 Clarifier les oeufs, mettre les jaunes dans le saladier sur la casserole puis les fouetter.
- 4 Fouetter permet d'incorporer de l'air dans les jaunes et de créer une émulsion.
- 5 La préparation est prête quand les jaunes épaississent. Ils doivent devenir légers et aériens.
- 6 Attention à ne pas laisser l'eau bouillir.
- 7 Mettre un peu de jus de citron dans les jaunes, fouetter de nouveau.
- 8 Eteindre le feu puis mettre un torchon sur le plan de

travail, déposer le saladier pour qu'il ne bouge pas.

- 9 S'assurer que le beurre clarifié a bien refroidi puis en verser un peu dans les jaunes tout en fouettant.
- 10 Ajouter du beurre clarifié très progressivement jusqu'à épaississement de la sauce, en continuant de fouetter.
- 11 Ajouter 1 goutte d'eau tout en fouettant et accélérer l'émulsion quand elle épaissit.
- 12 Remettre le saladier sur la casserole d'eau chaude pendant 1 seconde puis l'enlever et finir l'émulsion.
- 13 Ajouter quelques gouttes d'eau, fouetter, puis ajouter le tabasco.
- 14 Assaisonner avec du sel et du poivre.
- 15 Goûter puis rectifier l'assaisonnement en sel et en jus de citron si nécessaire. Réserver au chaud jusqu'au dressage.

Étape 8

Préparation des oeufs pochés et cuisson des toasts

- 1 Faire chauffer une casserole avec l'eau et le vinaigre d'alcool blanc jusqu'à petite ébullition.
- 2 Faire chauffer une poêle sur feu moyen avec du beurre clarifié.
- 3 Tester la température en mettant un peu de crème dans la poêle : elle est prête si elle fait des bulles.
- 4 Tremper la brioche rapidement dans l'appareil, la tremper plus longtemps si elle est rassie.
- 5 Egoutter la brioche puis la mettre dans la poêle chaude, faire cuire doucement.
- 6 Retourner la brioche quand les côtés commencent à brunir.
- 7 Faire réchauffer la casserole avec le porc et la sauce.
- 8 Ôter la brioche du feu et réserver.
- 9 Quand l'eau frémit mais ne bout pas, prendre une cuillère à soupe, créer un tourbillon au centre de l'eau. Puis craquer un oeuf et le verser dans ce tourbillon.
- 10 Faire cuire plus ou moins longtemps selon les goûts.
- 11 Vérifier la cuisson des oeufs à l'aide d'une écumoire.
- 12 Sortir l'oeuf poché quand il atteint la cuisson souhaitée.

Étape 9

Dressage

- 1 Si la sauce hollandaise a trop épaissi : mettre quelques gouttes d'eau chaude et fouetter de nouveau.
- 2 Dresser les brioches sur des assiettes, mettre le porc émietté dessus.
- 3 Faire un petit puits au centre du porc et déposer l'oeuf poché dessus.
- 4 Mettre de la sauce hollandaise sur l'oeuf.
- 5 Ciseler la ciboulette puis en décorer la sauce et servir.