

PRESA* DE PORC NOIR IBÉRIQUE À L'AIGRE-DOUX

Ingrédients pour 4 personnes :

600 g de Presa de porc noir ibérique
2 carottes de sable
1 blanc de poireau
1 chou chinois
130 g de beurre
Un petit ananas
4 cuillères à soupe de vinaigre de Banyuls
Tabasco
1 cuillère à soupe de bon Ketchup
1 cuillère à café de Maïzena
Ail noir de Billom
Coriandre fraîche
QS sel et poivre

Sortir la "Presa" du réfrigérateur au moins 1 heure avant son utilisation.

Eplucher l'ananas, le détailler en cubes et les passer à l'extracteur de jus ou à la centrifugeuse. Recueillir 20 cl de jus d'ananas, le verser dans une petite casserole et le faire légèrement chauffer. Ajouter le vinaigre de Banyuls, porter le mélange à ébullition et le faire réduire de moitié. Ajouter 3 gouttes de Tabasco et la cuillère à café de Maïzena délayée avec une bonne cuillère à soupe du liquide ananas/vinaigre de Banyuls. Bien homogénéiser la sauce obtenue à l'aide d'un fouet et la faire épaissir. Ajouter le Ketchup et réserver cette sauce au chaud.

Eplucher les carottes et les détailler en fins bâtonnets. Faire la même chose avec le blanc de poireau. Pour le chou chinois, le trancher finement. Dans une poêle antiadhésive mettre 70 g de beurre coupé en petits morceaux et les faire fondre. Verser dessus les bâtonnets de carottes. Saler et poursuivre la cuisson à feu doux pendant 5 minutes. Ajouter le blanc de poireau, saler à nouveau et faire cuire doucement ces deux légumes jusqu'au degré de cuisson voulue. Dans une autre poêle antiadhésive faire la même chose avec le chou Chinois et 40 g de beurre. Garder tous les légumes au chaud.

Faire chauffer votre four à 220°.

A l'aide d'un couteau bien aiguisé, quadriller le dessus et le dessous de la "Presa". Sur un grill en fonte, bien la saisir sur les deux faces et la faire cuire alternativement pendant 4 minutes sur chacune d'elles. Ensuite, enduire chaque face de la "Presa" avec la sauce gardée au chaud et continuer la cuisson dans un plat chaud au four ramené à 210° pendant 15/20 minutes, en enduisant régulièrement la viande (*au moins 2 fois*). Il doit rester la moitié de la sauce.

Escaloper la "Presa" en huit tranches épaisses. Faire chauffer le restant de sauce et la monter avec 20 g de beurre froid. Réchauffer si nécessaire les légumes que vous répartirez sur les 4 assiettes bien chaudes. Déposer sur ces légumes 2 tranches de "Presa" sur lesquelles vous déposerez une gousse d'ail noir de Billom et napper avec un peu de sauce. Servir sans attendre !

* La "Presa" est la partie ovale et centrale de l'échine située au-dessus de la palette. C'est un morceau de viande très rouge avec une belle proportion de graisse à l'intérieur qui est fine et bien répartie, ce qui donne à ce morceau une incomparable texture moelleuse et fondante.

