



Entrées chaudes aux produits de la mer

Poulpe "roc" et joue de porc confite aux épices



52h

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

3h

CUISON

48h

REPOS

222

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les joutes de porc aux épices

200 g **Joue(s) de porc**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 pincée(s) **Quatre-épices**
1 pincée(s) **Paprika**
1 pincée(s) **Paprika**
1 branche(s) **Thym**
1 feuille(s) **Laurier**
1 branche(s) **Sauge**
1 **Huile d'arachide**

Ingrédients pour le poulpe

200 g **Poulpe(s)**
1 **Huile d'olive**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la compotée d'oignons rouges

Étape 1

Réalisation de la marinade des joutes de porc

- 1 Deux jours avant la préparation de la recette, prendre les joutes de porc parées et nettoyées par le boucher et les placer dans un saladier.
- 2 Assaisonner avec les épices, saler et poivrer.
- 3 Rincer et sécher le thym, la sauge et le laurier.
- 4 Couper le laurier en morceaux et l'ajouter dans le saladier.
- 5 Effeuille le thym et la sauge sur la planche et les concasser grossièrement avec un couteau éminceur.
- 6 Ajouter aux joutes de porc et bien mélanger avec les mains pour les enrober de tous les éléments de la marinade.
- 7 Filmer le saladier et le réserver au réfrigérateur pendant deux jours.

Étape 2

Préparation de la compotée d'oignons

- 1 Éplucher les oignons rouges avec un couteau d'office et

les rincer.

- 2 Les couper en deux puis les émincer finement avec un couteau éminceur.
- 3 Mettre une casserole à chauffer et ajouter le beurre.
- 4 Lorsqu'il commence à mousser, ajouter les oignons émincés et les faire suer à feu doux.
- 5 Lorsqu'ils deviennent translucides, déglacer avec le vin rouge et couvrir la casserole.
- 6 Laisser compoter durant 1 heure à feu doux en pensant à remuer régulièrement.

Étape 3

Cuisson des joues de porc

- 1 Mettre le saindoux dans une casserole et le faire chauffer à 90°C en mesurant la température avec le thermomètre.
- 2 Sortir les joues marinées et les essuyer afin de retirer les feuilles de thym, sauge et laurier collées dessus.
- 3 Faire chauffer une poêle et y ajouter un filet d'huile d'arachide.
- 4 Lorsqu'elle est chaude, saisir les joues pour les faire dorer.
- 5 Une fois caramélisées sur toutes les faces, couper le feu et les plonger dans la casserole de saindoux.
- 6 Les laisser confire à température constante (90°C) durant 2 heures.

Étape 4

Cuisson du poulpe

- 1 Remplir une grande casserole d'eau et la mettre à bouillir sur feu vif.
- 2 Prendre le poulpe et le rincer abondamment à l'eau froide.
- 3 Le découper afin de séparer les tentacules.
- 4 Lorsque l'eau est en ébullition, plonger le poulpe dedans sans assaisonner l'eau et le laisser cuire durant 1 heure à petite ébullition sur feu moyen.

Étape 5

Finition de la compotée d'oignons

- 1 En fin de cuisson, retirer le couvercle et goûter pour vérifier la cuisson.
- 2 Augmenter légèrement le feu et ajouter le vinaigre ainsi que la grenadine.
- 3 Bien mélanger jusqu'à ce que les oignons soient bien liés et assaisonner de sel, de poivre et d'une pincée de sucre.
- 4 Débarrasser la compotée dans une casserole plus petite et la réserver à température ambiante.

100 g **Oignon(s) rouge(s)**
1 **Beurre**
10 cl **Vin rouge**
1 cl **Vinaigre de Xérès**
1 cl **Sirop de Grenadine**
1 **Sucre semoule**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

5 cl **Crème de vinaigre balsamique**
1 branche(s) **Aneth**
1 branche(s) **Coriandre**
1 **Poivre rose**
1 **Graines de coriandre**

Étape 6

Finition du poulpe

- 1 Égoutter les tentacules à l'aide d'une écumoire et les passer rapidement dans un torchon pour les sécher.
- 2 Les assaisonner d'huile d'olive et de poivre.

Étape 7

Finition des joues de porc confites

- 1 Préparer une assiette recouverte de papier absorbant.
- 2 Sortir les joues confites à l'aide d'une écumoire et les égoutter sur le papier absorbant.

Étape 8

Dressage

- 1 Réchauffer la compotée d'oignons rouges et déposer deux cuillères au centre des assiettes.
- 2 Déposer par dessus une joue de porc et sur chaque joue, une tentacule de poulpe.
- 3 Décorer les assiettes d'un trait de balsamique réduit, de sommités d'aneth et de coriandre, de graines de coriandre et de baies roses.