

Confit de cochon braisé aux épices de
vin chaud, risoni chorizo et velouté de
courge et patate douce
8 Personnes



DENREES	UNITES	QUANTITES	DEROULEMENT
BASE			BASE : Tailler l'échine en morceaux de 50g environ. Eplucher, laver les légumes et tailler en mirepoix. Réduire le jus d'orange de moitié. Colorer la viande dans la matière grasse, décanter et ajouter la garniture aromatique. Remettre la viande, flamber au cognac et ajouter le reste des ingrédients. Cuire à couvert environ une heure. Finition : Décanter la viande et filtrer. Laisser réduire, rectifier la liaison et assaisonnement RISONI CHORIZO : Ciseler les oignons et suer au beurre. Nacrer le risoni et mouiller avec le fond de volaille, assaisonner, ajouter le bg et cuire à couvert environ 20 minutes VELOUTE COURGE ET PATATE DOUCE : Eplucher et laver les légumes, tailler en morceaux. Suer au beurre les oignons ciselés, ajouter les légumes et curry, cuire dans le fond, assaisonner. Mixer, ajouter le lait de coco et rectifier l'assaisonnement Garder un velouté assez souple. FINITION et DRESSAGE : Dresser en assiette bien chaude. Décorer avec cerfeuil.
Echine de porc (Paleron de bœuf, joues...)	Kg	1.200	
Beurre/huile	Kg	0.100	
Carottes	Kg	0.300	
Oignons	Kg	0.300	
Ail	Kg	0.030	
Vin rouge	L	1.5	
Jus d'orange	L	1	
Fond brun de veau	L	1	
Cannelle bâton	Pce	2	
Anis étoilée	Pce	2	
Cognac	L	0.050	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
RISONI CHORIZO			
Risoni (orso)	Kg	0.400	
Beurre	Kg	0.050	
Oignon	Kg	0.100	
Fond de volaille	L	1.2	
BG	Pce	1	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
VELOUTE COURGE ET PATATE DOUCE			
Oignon	Kg	0.200	
Butternut	Kg	1	
Patate douce	Kg	0.500	
Fond de volaille	L	2	
Sel, poivre, curry	Pm	Pm	
Lait de coco	L		
FINITION			
Cerfeuil	Botte	0.5	
Notes personnelles :			