


SURF N' TURF

Préparation	15min
Cuisson	23h
Repos	24h30
Total	2 jours et 45min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

600 g de poitrine de porc d'origine française	1 poivron rouge
1 ½ l d'eau	Le jus d'un demi citron
120 g de sel	1 botte de ciboulette
3 cuillères à soupe sirops d'érable	4 cuillères à soupe de pignons de pin
2 cuillères à café de Piri Piri émincé FUCHS	Huile d'olive
1 poulpe prêt à cuire	Sel aux herbes méditerranéennes FUCHS
1 poivron jaune	1 poivron rouge

Préparation :

- Mélanger l'eau et le sel, y mettre à mariner la poitrine de porc et laisser reposer au réfrigérateur pendant 24 heures.
- Sortir la viande de la saumure, la mettre sous vide et la cuire sous vide 9 heures à 78 degrés. Alternative : sortir la viande de la saumure et la mettre dans un plat à gratin. Envelopper le plat avec plusieurs couches de film alimentaire et enfourner 14 heures à 80 degrés (chaleur tournante).
- Sortir la poitrine de l'appareil de cuisson ou du four et laisser refroidir. Réserver une nuit au réfrigérateur en aplatissant la viande dans le sachet sous vide ou le plat à gratin à l'aide d'une planche. L'épaisseur de la poitrine sera alors régulière.
- Mélanger le Piri Piri émincé, le sirop d'érable, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et 1 cuillère à café de sel, puis réserver. Découper la poitrine de porc en dés réguliers et les badigeonner de marinade. Laisser reposer 30 minutes à température ambiante.
- Laver les poivrons, les couper en quatre, éliminer les pépins et les cuire doucement à la poêle avec de l'huile.



6. Réduire en purée la ciboulette avec l'huile d'olive et rectifier l'assaisonnement avec du sel et du jus de citron.
7. Faire griller à sec les pignons de pin dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
8. Au barbecue, faire griller la poitrine de porc et les tentacules de poulpe.
9. Pour terminer, dresser une tranche de poivron rouge et de poivron jaune au milieu des assiettes et y déposer la poitrine de porc. Ajouter deux tentacules de poulpe par assiette et assaisonner le tout avec du sel aux herbes méditerranéennes. Décorer les assiettes avec l'huile à la ciboulette et les pignons de pin.

