

Surf & Turf, Sabayon au vinaigre de vin vieux



TEMPS DE PRÉPARATION

20 min

TEMPS DE CUISSON

7 h



TYPE DE PLAT

Enrée

CUISINE

Française



INGRÉDIENTS

- 3 Saint-Jacques par personne
- 100 gr de poitrine de porc par personne
- 1 ou 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin vieux
- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 100 gr de beurre clarifié fondu
- Sel poivre

INSTRUCTIONS

1. Retirer la peau de la poitrine de porc. huiler toute la surface de la viande et même le gras. Salez et poivrez. Enveloppez la viande dans une feuille de papier boucher. Démarrez votre BBQ pour une cuisson indirecte aux alentours de 60-70°C. Placez la poitrine de porc enveloppée sur la grille et fermez le couvercle. Laissez confire la viande pendant 7 heures.
2. Dans une casserole, mélangez les 2 jaunes d'œufs avec 1 cuillère à soupe d'eau et 1 ou 2 cuillères à soupe de vinaigre.
3. Bien fouetter pour faire une mousse. Chauffer maintenant le mélange à basse température tout en fouettant. Dès que le mélange s'épaissit, ajoutez progressivement quelques cuillères de beurre dans la casserole, en fouettant bien entre chaque ajout. Une fois que tout le beurre est incorporé, vous devriez avoir une sauce lisse et onctueuse.
4. Huiler, saler et poivrer les noix de Saint-Jacques et les saisir sur une poêle ou une plancha très chaude. 20 secondes par côté. Couper la poitrine de porc en cubes et les saisir également 10 secondes côté gras. Dressez vos assiettes.



MOTS CLÉS

confit, lard, sabayon, saint-jacques