

# Poitrine de porc – jus de carottes – oignon brûlé – gelée de feuille de chêne et feta

🍴 4 personnes

👨‍🍳 Dieter Pauwels / Chef's Place ISPC Gand



Le chef Dieter Pauwels est un fervent partisan de barbecues. Il a grillé un savoureux morceau de poitrine de porc Brasvar, qui est ensuite parfaitement mis en valeur dans un plat plein de fraîcheur. Ce morceau juteux et appétissant de Brasvar est accompagné par des ingrédients étonnants.

## Ingrédients

---

500 g de poitrine de porc Brasvar (2130201)

1 kg de carottes

6 oignons, en rondelles

huile d'olive vierge extra

750 ml de bouillon de légumes

8 g de Kappa

1 salade feuille de chêne (4710605)

250 g de crème aigre

125 g de feta (5030664)

cress et fleurs : fleur de moutarde, cerfeuil anisé, capucine, achillée

poivre et sel

## Préparation

---

- Viande

Faites cuire la poitrine pendant 12 h à 63°C sous vide.

Portionnez et faites ensuite griller sur le barbecue.

- Jus

Mixez finement les carottes avec 20 g de sel. Mettez-les ensuite dans un weck et tassez bien pour que la chair des carottes soit couverte de jus. Couvrez avec une étamine et laissez reposer 24 h à température ambiante. Fermez ensuite le pot et laissez fermenter au réfrigérateur jusqu'à ce que le jus devienne frais et acide. Cette opération prend environ 10 jours.

Montez ensuite le jus de carottes avec de l'huile d'olive de qualité.

- Poudre d'oignon brûlé

Faites noircir les rondelles d'oignon au barbecue.

Mettez-les ensuite dans le séchoir jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches.

Laissez refroidir et réduisez en poudre.

Astuce : Cette poudre se conserve longtemps dans un bocal fermé. Nous en avons déjà préparé une grande quantité.