année 2013

# Mini-burgers à la joue de porc confite aux épices

Ingrédients pour les mini-burgers : joues de porc, sel, oignon ciselé, fond de veau, herbes aromatiques, carottes en rondelles, vin blanc, miel, 5 épices, échalotes ciselées, pleurottes, têtes d'ail, huile, beurre, oignons cébettes ou ciboulette, rondelles de fromage de chèvre, quelques feuilles de sucrine

Saler les  joues de porc, les faire saisir dans une poêle. Les réserver. Ajouter dans la poêle les oignons ciselés. Singer (cela signifie mettre un peu de farine), ajouter le vin blanc, le fond de veau, les herbes aromatiques, les carottes en rondelles. Ajouter les joues et faire cuire environ 2h15. Garder le jus.

Emietter les joues confites. Réserver.

Dans une cocotte, verser le miel et les 5 épices. Faire chauffer. Ajouter les échalotes ciselées, une branche de thym. Saler. Couvrir et laisser mijoter. Réserver.

Enlever le pied des pleurotes, les effiler à la main en filaments. Dans une poêle, verser de l'huile, ajouter les pleurotes, l'ail en chemises (non épluché). Laisser saisir sans toucher. Ajouter une noisette de beurre et remuer pour enrober les champignons. Ajouter les oignons cébettes finement émincés, un peu de sel et de piment d'espelette. Lorsque les champignons sont cuits, les débarasser et les recouper en petits morceaux.

Mélanger les joues de porc confites et les pleurotes hachées.

Ouvrir les mini-pains. Tapisser une moitié de pain avec le confit d'échalotes aux épices. Poser un emporte-pièce et remplir avec le mélange joue de porc/pleurottes. Ajouter la rondelle de fromage de chèvre. Poser sur silpat. Passer au four.

Faire tenir avec une pique une feuille de salade au "chapeau" du pain. Réserver. A la sortie du four des moitiés de burgers, fermer avec le "chapeau" et déguster.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle @hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan