

Joues de porc, topinambours glacés, potimarron confit

Ingrédients pour 2 personnes :

4 joues de porc
6 gousses d'ail
30 g de beurre

8 petits topinambours
sel, poivre
30 g de beurre
2 cuillères à soupe de sucre en poudre

100 g de potimarron
100 g de sucre en poudre
30 cl d'eau

QS de piment d'espelette

Préparation des joues de porc :

Désosser la joue, ôter les tendons.
Faire fondre le beurre, y rôtir les joues avec les gousses d'ail en chemise. Lorsqu'elles sont dorées, saler, poivrer puis mettre le tout dans un plat allant au four .
Couvrir avec du papier alu, enfourner dans le four à 180° pendant 40 minutes.

Préparation du potimarron confit :

Peler et découper 100 g de potimarron en gros cubes.
Faire cuire à la vapeur 15 minutes. Le potimarron est encore un peu ferme.
Le débiter en tranches fines.
Faire un sirop avec 30 cl d'eau et 100 g de sucre.
Ajouter les tranches de potimarron, laisser confire 25 minutes, les tranches doivent être transparentes.
Réserver.

Préparation des topinambours :

Les brosser sous un filet d'eau.

Faire chauffer une grande quantité d'eau salée.

Ajouter les topinambours, laisser cuire 20 minutes.

Égoutter, laisser refroidir. Les peler puis les couper en 4.

Faire fondre 30 g de beurre, faire dorer les topinambours, ajouter le sucre, faire glacer.

Poser 2 joues de porc dans chaque assiette, une cuillère à soupe de potimarron confit et les topinambours glacés.

J'ai épicé avec du piment d'espelette.

Déguster chaud

<http://deliceyes.over-blog.org/>