

N°502



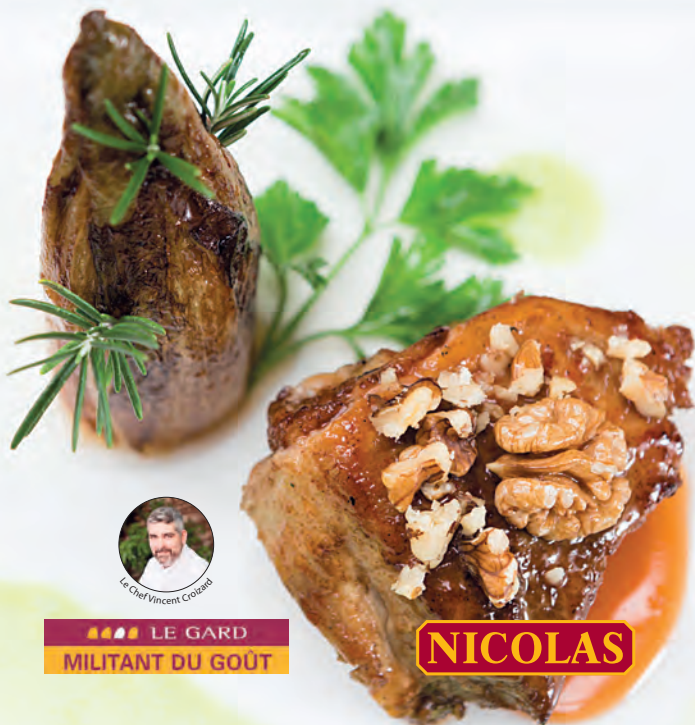
À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



V I A N D E

Echine de porc rôtie aux noix,
endives braisées au romarin, smoothie
de pomme verte au gingembre



Recette : Vincent Croizard - Crédits photos : ttf-pictures



Le Chef Vincent Croizard

 LE GARD
MILITANT DU GOÛT

NICOLAS

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le porc aux noix : Un morceau d'échine de porc de 800 g environ |

150 g de noix en cerneau ou autres | 100 g de beurre demi-sel | Un bouquet de romarin

Pour les endives braisées : 4 grosses endives ou 8 petites | De l'huile d'olive | Du beurre

Pour le smoothie de pomme : 4 pommes vertes | 40 g de gingembre frais |

50 g d'épinards frais

Pour le porc aux noix : Ecraser les noix à l'aide d'un pilon de façon à les **concasser** en petits morceaux et les **travailler** avec un beurre pommade, du sel, du poivre et les herbes de Provence. **Enduire** l'échine de porc avec ce beurre et **mettre** au four à 180°C pendant 45 minutes.

Pour les endives braisées : **Mettre** les endives dans un sautoir avec 1 cm d'eau dans le fond, un trait d'huile d'olive, du sel et du poivre et 4 brins de romarin ; **laisser cuire** à feu doux pendant 20 minutes environ, **puis égoutter** et **réserver**.

Pour le smoothie de pomme : **Eplucher** 2 pommes et les cuire à la vapeur. **Passer** à la centrifugeuse les 2 autres pommes et **mixer** avec les premières pommes lorsqu'elles seront bien cuites. **Ajouter** le gingembre râpé, du sel et un peu de sucre et les feuilles d'épinards préalablement tombées à la vapeur pendant 2 minutes (les épinards servent surtout à donner un peu de couleur). **Mixer** à nouveau et **réserver**. Au moment de dresser : faire dorer dans un peu de beurre les endives, faire un trait de pomme verte dans les assiettes puis disposer les tranches de porc et les endives et décorer avec des brins de romarin frais et des noix.

Le conseil de votre caviste :

Domaine de Villemajou, Corbières
Boutenac rouge 2011

- Nez : De bigarreau, abricot, de pruneau confit puis d'épices.
- Bouche : Charpenté, corsé avec des tannins présents mais mûrs, belle enveloppe.



Pourquoi cette alliance ?

Dans cette recette, l'acidité de la pomme corrigera l'excès de gras de la viande. Ce vin apportera en supplément de franches notes fruitées qui contrebalanceront l'acidité des endives. Il saura donner de la vivacité, bien utile pour équilibrer le côté gélatineux de certains morceaux de viande.

Et aussi :

Vin de Pays des Coteaux
de l'Ardèche Gamay,
IGP des Coteaux
de l'Ardèche 2012



Retrouvez cette recette au
Restaurant Vincent Croizard
17 rue des Chassaintes à Nîmes

Pour découvrir les épisodes de « la minute du Caviste » flashez ce QR code.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.