



Croustillant d'échine de PORC DES HAUTS PAYS Mille-feuilles de RATTES DU TOUQUET et sa purée de carottes primeurs

Par Julien GUERIN, 11 ans

Ingrédients : (Pour 4 personnes)

- 4 côtes de porc dans l'échine
- Panure
- Graines de sésame
- Huile
- 1 kg de rattes du Touquet calibrées
- 12 tranches fines de poitrine de porc fumé
- 1 kg de carottes
- 20 cl de crème fraîche liquide
- Sel et poivre

Préparation :

Etape 1 : 30 mn

Lancer la cuisson des pommes de terre avec leur peau. Ne pas les cuire totalement. Eplucher les carottes et les couper en rondelles. Les faire précuire dans l'eau salée. Pendant le temps de cuisson, préparer les côtes de porc et couper en morceaux de 2/3 cm, les passer dans la panure + graines de sésame (conserver des graines de sésame)

Etape 2 : 25 mn

Faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient croquantes les morceaux de poitrine fumée. Couper en rondelles assez épaisses les rattes et les faire rissoler. Mettre au chaud en attente pour construire le mille-feuille.

Etape 3 : 10 mn

Poursuivre la cuisson des carottes avec la crème fraîche, mixer et réserver.

Etape 4 : 10 mn

Cuire à la poêle l'échine de porc (croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur) + sel, poivre et graines de sésame à la fin.

Dresser l'assiette et déguster !

Bon appétit !