

JAMBON MAISON, JUS DE CANARD AUX LARDONS

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Recette d'Alain Labrie, La Table du Chef.

VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

787
CALORIES

63 g
PROTÉINES

32 g
GLUCIDES

40 g
MATIÈRES GRASSES

30 min
PRÉPARATION

4 h 30
CUISSON
Attente
12 h

6
PORTIONS

COUPES



Bacon



Jambon

INGRÉDIENTS

JAMBON

1	Épaule de porc saumurée, non fumée de la Ferme Lennon	1 kg
6	Gros pétoncles	6
6	Tranches de bacon très fines	6
1	Carotte, émincée	1
3	Branches de céleri, émincées	3
1	Poireau, émincé	1
1	Oignon, haché	1

LAQUE

1,76 onces	Cassonade	50 g
1,76 onces	Pâte de tomates	50 g
1,06	Moutarde de Dijon	30 g
1/4 tasse	Huile d'olive	50 ml

COMPOTE ÉCHALOTES

1 lb	Échalotes séchées émincées finement	500 g
1/4 tasse	Vinaigre balsamique	50 ml
2 tasses	Fond de canard	500 ml
1,76 onces	Beurre	50 g
1/4 tasse	Huile d'olive	50 ml

SAUCE

8 tasses	Fond de canard	2 l
3,5 onces	Échalotes séchées hachées	100 g
7 onces	Champignons de Paris	200 g
1 tasses	Vin rouge	250 ml
5,3 onces	Bacon fumé Ferme Lennon	150 g

PRÉPARATION

JAMBON

1. Mettre le jambon à bouillir avec carottes, céleri, poireau et oignons durant 4 heures. Laisser refroidir dans son bouillon 12 heures.
2. Étaler les morceaux de jambon sur une grille, badigeonner de laque et cuire au four à 350° F pour 30 minutes.
3. Laisser tiédir avant d'effiloche le porc. Ajouter la compote d'échalotes et bien mélanger.

4. Dresser dans des emporte-pièces allant au four et réchauffer environ 10 minutes.

COMPOTE D'ÉCHALOTES

1. Fondre le beurre avec l'huile d'olive. Ajouter les échalotes et laisser caraméliser en brassant régulièrement.
2. Ajouter le vinaigre et laisser réduire.
3. Ajouter le fond de canard et laisser réduire à sec. Réserver.

SAUCE

Faire suer les échalotes, les champignons et le bacon. Déglacer au vin rouge et mouiller au fond de canard. Laisser réduire jusqu'au ¼ au moins.

SERVICE

Enrouler les pétoncles dans le bacon tranché mince. Poêler les pétoncles vivement en cuisant le bacon d'abord et poêler ensuite les deux faces. Garder le cœur des pétoncles presque cru.

Démouler l'effilochée de porc sur assiette, napper de sauce, ajouter le pétoncle et servir avec salade d'asperges et petits oignons marinés.