

# LONGE DE PORCELET ET SES GARNITURES

NIVEAU DE  
DIFFICULTÉ



## SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Recette de V. Cloutier et A. Latendresse, Deux Caribous à la maison.

### VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

792  
CALORIES

52 g  
PROTÉINES

5 g  
GLUCIDES

63 g  
MATIÈRES GRASSES

1 h  
PRÉPARATION

5 h  
CUISSON  
Attente  
36 h

2  
PORTIONS

## COUPES



Longe

## INGRÉDIENTS

### LONGE DE PORCELET DE GASPOR

1	Longe de porcelet	1
Au goût	Beurre	Au goût
Au goût	Sel et poivre	Au goût

### PURÉE D'AIL MAISON OU DU COMMERCE

Pour accompagner	Betteraves cuites en morceaux	Pour accompagner
Pour accompagner	Peau de porc croustillante	Pour accompagner
Pour accompagner	Oignons marinés	Pour accompagner

### CRÈME DE SANG DE PORC

16 oz	Crème 35 %	480 ml
6 oz	Sang de porc	180 ml
1	Anis étoilé	1
Au goût	Cannelle, muscade, poivre	Au goût
Au goût	Sel	Au goût
Au goût	Sucre	Au goût

## PRÉPARATION

### LONGE DE PORCELET DE GASPOR

Portionner le porcelet. Assaisonner la viande. Mettre la viande dans des sacs sous-vide. Ajouter du beurre et sceller les sacs. Cuire à 61C pendant 1 heure. Il ne reste plus qu'à pôler la viande lors du service.

### CRÈME DE SANG DE PORC

Infuser les épices dans la crème. Refroidir la crème et réserver. Retirer les épices de la crème une fois complètement refroidie. Combiner la crème et le sang dans un sac sous-vide. Sceller et cuire dans un bain-marie à 70c pendant 4 heures. Une fois le temps passé, passer le contenu du sac au mélangeur et assaisonner.

### POUR DRESSER

Mettre la longe au centre, ajouter les autres accompagnements. Ajouter la crème.