



Spécial Barbecue !



Ingrédients

- 4 côtes de porc "Tomahawks"
- 1 concombre
- 4 œufs
- 250 ml de lait
- 250 ml de crème culinaire
- Ail émincé
- Miel
- 4 grosses pdt "Bintje"
- Gruyère râpé
- 200 gr de lardons
- Persil frais
- Beurre
- Sel/poivre
- Noix de muscade
- Piment d'Espelette

Le conseil vin de Pascal Carré



Saint Nicolas de Bourgueil 2018
"Les Perruches" Gérard Vallée -
Domaine de La Coteleraie

Origine : France / Loire / Touraine

Cépage : cabernet franc 100%

Température de service : 16°C

Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave

Côtes de porc "Tomahawks" et pommes de terre Macaire



4 personnes



30 minutes



Kamado

- Précuire les côtes de porc au four à 70°C° durant +/- deux heures dans une marinade. Beurrer légèrement les côtes de porc de chaque côté et terminer la cuisson au barbecue Kamado. Faire griller les "tomahawks" quelques minutes. Les retourner régulièrement jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 70°C.
- Couper le concombre en lamelles et les faire rissoler dans une sauteuse avec de l'huile pour enlever l'eau de culture. Saler et poivrer. Mélanger l'appareil à flan réalisé avec 3 œufs, 250 ml de lait, 100 ml de crème culinaire et de l'ail émincé. Verser la préparation dans les ramequins et incorporer délicatement quelques tranches de concombre. Placer les ramequins au bain marie et les cuire au barbecue Kamado. Vérifier régulièrement la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- Cuire les pommes de terre "Bintje" en robe des champs. Retirer la chair à l'aide d'une cuillère. Faire revenir les lardons dans une sauteuse. Mélanger la chair des pommes de terre avec les lardons, un jaune d'œuf, du gruyère, du beurre et 100 ml de crème culinaire. Saler, poivrer et ajouter de la noix de muscade. Garnir les pommes de terre avec la farce et les passer au barbecue Kamado.
- Réaliser une sauce en faisant fondre 4 cuillères à soupe de beurre avec 4 cuillères à soupe de miel. Ajouter le persil frais haché et un peu de sel.



Retrouvez toutes les recettes en replay sur :
www.tvlux.be/table-et-terroir_c_322.html



tvlux

tvlux.be



amoline

le spécialiste de la cuisine