

Poitrine laquée Crème carbonara

Pour 8 personnes

Fait par :

Le :

Source recette : Michel Sarran Top chef

http://www.6play.fr/top-chef-p_872/les-pates-a-la-carbonara-de-michel-sarran-c_11680984



1. POITRINE POCHEE

1 kg de poitrine fumée
50 g de carottes
50 g d'oignon
50 g de céleri branche
1 bouquet garni
Pm : Poivre en grain, girofle
0,5 l de jus de veau lié réduit

Eplucher et laver les légumes
Blanchir et pocher 3 heures la poitrine entière
Au terme de la cuisson, égoutter, découenner,
parer et tailler un gros cube de 5 cm de côté
Passer ce morceau dans un jus réduit pour la
glacer

2. PATES

400 à 640 g de spaghetti (fonction entrée ou
plat)
PM gros sel
Cuire al dente les pâtes. Refroidir
Réserver au frais en les huilant
Mettre en chauffante au moment du service
Lier à la sauce carbonara

3. SAUCE CARBONARA

50 g de lardons
50 g d'oignon
10 g d'ail
5 cl d'huile d'olive

Pm : poivre mignonnette
20 cl de lait de soja
20 cl de fond blanc de volaille
2 jaunes d'œuf
50 g de pécorino

Suer les lardons et les oignons, ajouter l'ail
haché et la mignonnette. Mouiller avec le lait de
soja, et le fond de volaille. Cuire 20 mn. Mixer
et passer au chinois étamine.
Ajouter 2 jaunes d'œuf, le pécorino râpé,
Emulsionner au bamix

4. DENTELLE DE PECORINO

200 g de Pécorino

Râpé le pécorino
A l'aide d'un chablon rectangulaire sur silpat,
réaliser des tuiles dentelle
Cuire 5 mn à 180 °
A la sortie de four, rouler autour d'un tube
métallique. Réserver

5. FINITION

100 g de fèves déhousées
2 jaunes d'œuf
5 cl d'huile d'olive
Pousses de betterave (mai -oct)

Lier des jaunes d'œuf à l'huile d'olive. Mettre
en pipette pour faire des points autour des
pâtes