

# Echine de porc en très fines tranches

## Mayonnaise de crevettes grises

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

#### **Pour l'échine de porc :**

1 petit rôti de porc taillé dans l'échine, moutarde à l'ancienne, sel, poivre, huile d'olive

#### **Pour la sauce :**

1 jaune d'œuf, 2 cuillères de moutarde forte, 2dl d'huile de tournesol, 300g de crevettes grises décortiquées, 1 pomme, 1 ciboulette, 1 fenouil, sel, piment d'Espelette, vinaigre balsamique blanc.

#### **Pour la garniture :**

1 radis noir, 1 fenouil, 1 betterave chioggia, 6 carottes fanes, 6 radis, huile d'olive, sel, vinaigre balsamique blanc

#### **Pour la finition :**

Pousses de petits pois, fleur de sel

---

### **L'échine :**

Assaisonner l'échine de sel et de poivre. Poser la viande sur une feuille de papier aluminium.

Badigeonner de moutarde et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Rouler hermétiquement dans le papier aluminium. Cuire 1h30 au four à 160° et laisser refroidir.

Lorsque la viande est bien froide, la tailler en très fines tranches si possible à la machine à trancher le jambon.

### **La sauce :**

Monter une mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde et l'huile de tournesol. Ajouter les queues de crevette, le fenouil, la pomme et la ciboulette coupés en petits dés. Assaisonner de sel, piment d'Espelette, d'un trait de vinaigre balsamique.

### **Les garnitures :**

Eplucher les légumes. Faire à l'aide d'un économe des copeaux de radis noir et de betterave. Couper de très fines tranches à l'aide d'une mandoline avec les radis, le fenouil et les carottes. Placer tous les légumes dans une calotte d'eau glacée.

### **Dressage :**

Répartir la sauce aux crevettes au fond de 6 assiettes creuses.

Placer au centre la chiffonnade d'échine de porc. Egoutter les légumes et assaisonner d'huile d'olive, de sel et de vinaigre balsamique blanc. Poser sur la viande un dôme de légume. Finir avec quelques grains de fleur de sel et des pousses de petits pois.