Burger de porc effiloché et chutney de pruneaux aux tomates

Recette de V-ZUG SA

Préparation	1 h 30 min
Temps de repos	1 h
Temps de cuisson	11 h 27 min
Portions	8
Appareil	Combair-Steam SL à partir de 2017

Porc effiloché

1.2 kg de viande de porc, dans l'échine

2 cs de sucre de canne

2 cs de paprika fumé

2 cs de poudre de piment

1 cs de sel, fumé

1 cs de moutarde

Poivre

Pour la marinade, mélanger le sucre de canne et les épices, puis en badigeonner la viande de porc. Placer la viande dans un sachet et mettre sous vide au niveau 1. Placer le sachet dans le bac de cuisson perforé et enfourner dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Vacuisine 79 °C pendant 11 h

Une fois la cuisson terminée, retirer la viande de porc du sachet et l'effilocher à l'aide d'une fourchette.

Chutney de pruneaux aux tomates

600 g de tomates

150 g de pruneaux, frais ou surgelés

1 cs d'huile, p. ex. huile de colza

1 piment, épépiné, finement haché

1 cc de gingembre, finement haché

1 oignon rouge, de taille moyenne, finement haché

1 gousse d'ail, hachées

2 cs de sucre de canne

100 ml de vinaigre, p. ex. vinaigre de vin blanc

1 cs de confiture de pruneaux

Sel

Poivre

Inciser les tomates en croix et les placer, pédoncule vers le bas, dans le bac de cuisson perforé.

L'appareil préchauffe

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 100 °C avec Cuire à la vapeur

Enfourner le bac de cuisson avec les tomates au niveau 2 dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 4 min

Peler et épépiner les tomates, puis les tailler en dés. Dénoyauter les pruneaux et les tailler en dés. Faire revenir le gingembre, le piment, l'oignon et l'ail dans l'huile chaude. Ajouter les tomates et les pruneaux. Ajouter le reste des ingrédients et laisser réduire jusqu'à ce que le chutney épaississe. Saler et poivrer.

Salade de chou

500 g de chou rouge

1 cs de sel

4 cs d'huile, p. ex. huile de colza

2½ cs de vinaigre, p. ex. vinaigre de cidre

1 cc de moutarde

1 cc de miel

Poivre

Emincer finement le chou rouge, ajouter le sel, mélanger et laisser reposer pendant env. 1 heure. Mélanger le reste des ingrédients pour obtenir une sauce et la mélanger au chou.

Buns

600 g de farine

1½ cc de sel

2 cc de sucre

40 g de beurre

1 cube de levure de boulanger

250 ml de lait

100 ml d'eau

1 œuf

Graines de sésame

Faire fondre le beurre. Mélanger le beurre, la levure, le lait et l'eau dans un grand saladier, puis pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse. Couvrir la pâte et la laisser lever à température ambiante pendant env. 1 heure jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Diviser la pâte en huit boules et les placer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Battre l'œuf, badigeonner les boules de dorure à l'œuf et les parsemer de sésame. Enfourner la plaque au niveau 2 dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Une fois la cuisson terminée, envelopper les buns dans un torchon pour assouplir la croûte.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud humide 200 °C pendant 20 min

Dressage

8 feuilles de laitue

Une fois refroidis, ouvrir les buns à l'aide d'un couteau et les garnir de porc effiloché, de chutney de pruneaux aux tomates, de salade de chou et de feuilles de laitue.

Conseils

Il est possible de préparer la viande en plus grande quantité et de la conserver au congélateur.

Accessoires

Bac de cuisson perforé, 430 x 370 x 25 mm

Plaque en acier inox

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019