

Tapas de Noir de Bigorre

Recette proposée par : Marie Legendre et Mary Escalas-Vallée

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 pièce de jarret de porc Noir de Bigorre AOC
- 100 gr de céleri rave
- 150 gr de pommes de terre
- 100 gr de carottes
- 150 gr de oignons
- 1 pièce citron vert
- Huile d'olive
- 20 gr de Ras El Hanout
- ¼ botte de Persil
- 100 gr de ventrèche de Noir de Bigorre AOC
- 100g de jambon de Noir de Bigorre AOC
- 4 feuilles de brick
- 100 gr de faisselle
- 0,5l bouillon de volaille
- ½ botte de coriandre
- 20gr d'amandes hachées
- ½ botte ciboulette
- 20cl de crème UHT entière
- 8 feuilles de pâte à raviole chinoise

Préparation

1- Samossas :

- Tailler la ciboulette en petites rondelles, couper les échalotes en petits cubes, prélever les zestes de citron vert.
- Battre la crème bien froide avec un fouet jusqu'à l'obtention d'une crème fouettée.
- Incorporer la ciboulette, les zestes et l'échalote à la crème, puis assaisonner. Réserver au frais.
- Tailler le jarret en petits cubes, tailler les carottes et les pommes de terre de la même taille.
- Garder les carottes crues, faire revenir les pommes de terre avec la ventrèche dans de l'huile d'olive.
- Mélanger le tout, incorporer les amandes hachées et le Ras El Hanout. Hacher le persil et la moitié de la coriandre, ajouter les à la préparation. Assaisonner.
- Tailler des bandes de 4 à 5 cm de large dans les feuilles de brick, et les imbiber au pinceau d'huile ou d'œuf battu, plier les samossas (en triangle) en serrant bien à chaque tour.
- Cuire sur un papier cuisson au four à 190°C (th 6/7) pendant quelques minutes (jusqu'à ce qu'ils soient dorés). Servir chaud.

2- Ravioles :

- Tailler le jambon en lanières, ajouter la faisselle, assaisonner.
- Tailler de très fins bâtonnets de céleri à la mandoline.
- Garnir les ravioles de faisselle, les refermer en prenant soin de ne pas laisser d'air à l'intérieur et de bien les souder sur les bords. Bien les fariner.
- Réaliser un bouillon de volaille additionné de Ras El Hanout, d'échalotes et bâtonnets de céleri.
- Dans ce bouillon brûlant, plonger les ravioles.
- Servir dans une verrine avec un peu de bouillon et la coriandre fraîche.

3- Couper des tranches très fines de Noir de Bigorre. Dresser votre assiette !

Vin du Sud-Ouest conseillé : Fronton AOP