



PHOTO MICKAËL A. BANDASSAK / MARTIN JUNEAU PAR MARC MONTPLAISIR



POITRINE DE PORCELET CROUSTILLANTE LAQUEE AU SIROP D'ERABLE

PAR LE CHEF MARTIN JUNEAU
PASTAGA ET VINS NATURES (MONTREAL)

INGRÉDIENTS (4 CONVIVES)

FLANC DE PORCELET

Fleur de sel
Poivre noir entier
Thym
Ail
1 flanc de porcelet avec peau
*calculer 150 gr de porcelet
par personne

CUISSON DU PORCELET

2 kg Gras de canard

FINITION

5 cl Sirop d'érable ESCUMINAC
50 gr Sucre brun

PRÉPARATION

01. DÉGORGER LE FLANC DE PORCELET dans le gros sel, poivre noir, thym et ail haché pendant 12hrs / **02. RINCER ET CUISSON** à très basse température dans le corps gras pendant environ 4 heures / **03. DÉOSSER** Lorsque cuit, enlever les cartilages et les os, puis laisser refroidir au frigo à plat, sur le côté peau / **04. PORTIONNER** Lorsque bien refroidi, portionner / **05. POUR LE SERVICE:** Partir les flancs dans une poêle en fonte côté peau et laisser croustiller à feu doux pendant une vingtaine de minutes / **06. LACQUER** Lorsque les flancs sont bien croustillants, ajouter le sirop d'érable ESCUMINAC dans la poêle et bien laquer. Suggestion d'accompagnement, une purée de fèves au lard et de feuilles amères.



ESCUMINAC SIROP D'ERABLE BIOLOGIQUE

L'érablière Escuminac est située en montagne, la belle forêt mature respire l'air de la Baie-des-Chaleurs en Gaspésie. C'est au printemps et grâce aux nuits fraîches de gel et les jours ensoleillés au-dessus de zéro que se produit la coulée de l'eau d'érable pendant près de 4 semaines. L'érable, exige 40 litres d'eau pour un litre de sirop. Le murmure du vent dans les feuillus d'Érablière Escuminac nous affirme qu'ils en sont bien heureux! Retrouvez le sirop d'érable ESCUMINAC à La Grande Épicerie de Paris, 38 Rue de Sèvres (Paris 7^e) et en France ESCUMINAC.COM