



*Braisé de palette de porc noir de Bigorre,
Pané à la chapelure croustillante,
Sauce shiitake.*



Le Noir de Bigorre

Une recette de Hideyuki KOBAYASHI
et Hiromi MINE
Restaurant La Renaissance de l'Ambroisie
48 rue Abbé Torné
65000 Tarbes

*Braisé de palette de porc noir de Bigorre,
pané à la chapelure croustillante,
Sauce Shiitake.
Pour 4 personnes*

Ingrédients :

- 1kg de palette de porc noir de Bigorre
- Pour braiser : 2 càs de sauce soja, 2 càs de miel, 50g d'émincé de gingembre
1 anis étoile, 1càc quatre épices, 5g de poivre noir
- 200g de chapelure
- 1 oeuf
- 50g farine
- 12 petites pommes de terre
- Graisse de canard ou de porc noir pour frire
- Préparation de la sauce : 200g de shiitake, 1 càs ail haché, 1 càs tomate ketchup,
1càs sauce sauja, 1 càs vinaigre de vin rouge, 1 càs sauce oyster
- 300g de jus de porc ou fond de veau

Recette :

Mettre dans une cocotte la palette de porc noir de Bigorre et les ingrédients pour braiser, le tout à couvert et à four doux (90°C pendant 3h). Puis laissez reposer un jour au réfrigérateur .

Coupez en quatre la palette de porc noir et panez les morceaux à la chapelure. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle pour colorer les morceaux de palette .

Coupez en deux les pommes de terre et les faire frire avec la graisse de canard ou de porc noir .

Sauce : dans une casserole, émincez le shiitake , l'ail haché et sautez le tout au beurre. Ajoutez la sauce oyster, le ketchup, la sauce soja, le vinaigre de vin rouge, le jus de porc (ou fond de veau), sel et poivre .

càc = cuillère à café.
càs = cuillère à soupe.



*Société Porc Noir de Bigorre
ZA BASTILLAC Nord - 65000 TARBES
www.porcnoir.fr - spnb@orange.fr*

Tel : 05 62 56 32 98 - Fax : 05 62 56 32 99