

Difficulté 

Viande : Porc

Morceaux : Travers

Millefeuille de Porc du Limousin aubergines confites, jus corsé au thym citron



Recette de Christophe SÉNÉGAS La
boucherie Limousine (19-Masseret)



TEMPS

Préparation : 15 min

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 30 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 600 g de longe de porc
- 500 g d'aubergines
- 2 kg d'os de cochon
- 200 g de carottes
- 200 g d'oignons
- 3 brins de thym citron
- 500 ml de fond de volaille
- 1 bouquet garni
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive



PRÉPARATION

1. Réaliser un fond en faisant revenir à feu vif les os de cochon, les carottes et les oignons taillés grossièrement.
2. Ajouter l'ail, le bouquet garni et le fond de volaille.
3. Mettre de côté. Tailler la longe en tranches fines, snacker les tranches.
4. Couper les aubergines en rondelles et les faire confire au four avec de l'huile d'olive et du thym, saler, poivrer.
5. Faire réduire le fond jusqu'à l'obtention d'un jus corsé.
6. Monter l'ensemble en mille-feuilles avec le porc et les aubergines.
7. Verser le jus en cordon autour de la viande et piquer un brin de thym.

Crédit photo Jean-Christophe DUPUY