



Grillades de porc ibérique

— *Comme-a-la* —
BOUCHERIE.com

Grillades de porc ibérique

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le plat :

6 pièces de lomo ibérique (pointe de longe)
2 courgettes
2 aubergines
1 poivron rouge
1 poivron vert
Huile d'olive

Pour la sauce béarnaise :

4 jaunes d'oeuf
3 cl de beurre clarifié
1/2 jus de citron
3 échalotes
Feuilles d'estragon fraîches
20 cl de vinaigre de vin
Sel, poivre

Préparation de la sauce :

Commencer par préparer la réduction d'échalotes en mélangeant 20 cl de vinaigre, les échalotes émincées en brunoise et une cuillère à soupe d'estragon haché.

Faire réduire sur le feu jusqu'à évaporation du vinaigre, puis réserver.

Faire une sauce hollandaise classique : émulsionner au bain-marie quatre jaunes d'oeuf avec le jus de citron. Puis verser progressivement le beurre en fouettant constamment la préparation.

Verser petit à petit la réduction d'échalotes dans la sauce hollandaise.

Préparation du plat :

Laver et couper les légumes en morceaux.

Cuire les grillades sur la plancha bien chaude ainsi que l'ensemble des légumes revenus à la plancha avec un peu d'huile d'olive.

Servez la sauce béarnaise en accompagnement.