

Lard fumé laqué à l'érable, rosace de pommes de terre rôtie au beurre clarifié |

Recette pour 4 personnes

Description

Tranches épaisses de lard fumé rôti au four avec un filet de sirop d'érable pour un contraste sucré-salé et servies avec une petite galette de pommes de terre croustillante.

L'astuce du chef

Pour cette recette, il est préférable de ne pas rincer les pommes de terre après les avoir tranchées. En les utilisant telles quelles, elles conservent une plus grande part de leur amidon, ce qui leur donne une belle texture après cuisson.

Ingrédients

Pour le lard fumé laqué à l'érable

- 200 Gr Lard fumé
- 60 Gr Sirop d'érable
- Sel et poivre

Pour la rosace de pommes de terre

- 300 Gr Pommes de terre yukon gold
- 40 Gr Beurre
- 2 Branche(s) Thym
- Sel et poivre

Optionnel

- 4 Poignée(s) Mesclun
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Mise en place

Réalisez des tranches d'environ 0.5 cm dans votre morceau de lard salé. Hachez les feuilles de thym. Épluchez la pomme de terre et taillez-la en fines rondelles à l'aide d'une mandoline.

Préparation des rosaces de pommes de terre

Faites fondre le beurre, retirez l'écume et déposez la partie jaune seulement (le beurre clarifié) dans un bol, ajoutez les tranches fines de pommes de terre et enrobez-les bien de beurre.

Sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin, réalisez des rosaces en intercalant les tranches de pommes de terre pour former un cercle d'environ 10-15 cm de diamètre. Vous pouvez utiliser un emporte-pièce afin de réaliser des rosaces bien uniformes.

Saupoudrez de sel et de thym haché et enfournez 20-25 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et tendres.

Préparation du lard fumé laqué à l'érable

Sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin, étalez vos tranches de lard fumé. Badigeonnez-les de sirop d'érable et enfournez environ 10-15 minutes, en prenant soin de les badigeonner de sirop d'érable encore 2 fois afin d'obtenir des tranches de lard fumé un peu croustillantes.

Dressage de votre assiette

Déposez une rosace de pommes de terre au fond de l'assiette, puis placez les tranches de lard fumé sur le dessus. Vous pouvez accompagner le tout d'une petite salade mesclun assaisonnée d'un trait d'huile d'olive et de jus de citron.

Bon appétit!