# Tartare et cœur de porc kuro fumé à chaud

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 4 h 10 min
Temps actif: 40 min
Marinage: 12 h
Moyenne



## Ingrédients

Pour 4 personnes

### Tatare

| | |
|---|---|
| **400 g** | noix de porc kuro |
| **2** | échalotes |
| **0.5 bottes** | cerfeuil |
| **1 cs** | verjus |
| **3 cs** | huile de colza |
| **0.25 cc** | poivre de la Valle Maggia |
| **1 cc** | sel de Maldon |
| **4 morceau** | topinambours |

### Cœur

| | |
|---|---|
| **2** | cœurs de porc kuro |
| **2** | betteraves, petites |
| **1 cs** | sel de Maldon |
| **2 cs** | huile de colza |

### Mélange pour la marinade sèche:

| | |
|---|---|
| **etwas** | sel de Maldon, cumin, poivre noir, poivre de Cayenne, graines de fenouil, clous de girofle |

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

| | |
|---|---|
| **436** | kcal |
| **54 g** | de protéines |
| **9 g** | de glucides |
| **19 g** | de lipides |

Sans gluten
sans lactose

**Conseil**

N’ajouter le sel et le verjus qu’au moment de servir. Sinon, la viande pompe le sel et l’acide.

## Préparation

1

### Tatare

Bien laver les topinambours, les couper en deux et faire mariner avec du sel et de l’huile de colza. Les cuire au four à 200° C pendant environ 30 minutes jusqu’à ce que l’intérieur des tubercules soit tendre. Retirer et laisser refroidir 5 minutes.

2 Couper la noix de kuro en tartare.

3 Hacher finement les échalotes et le cerfeuil, puis les mettre dans un bol avec la viande du tartare.

4 Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.

5 Dresser le tartare sur les topinambours tièdes.

6 **Cœur**

Couper le cœur en deux et retirer les muscles et le sang. Bien rincer sous l'eau froide et sécher en tamponnant.

7 Faire brièvement chauffer les épices pour la marinade à sec dans la poêle, jusqu'à ce de la fumée se dégage. Les broyer ensuite dans un mortier, ajouter du gros sel et en frotter les moitiés de cœur. Laisser mariner à couvert pendant 12 heures au réfrigérateur.

8 Après 12 heures, rincer les cœurs à l'eau froide, enlever la marinade et sécher en tamponnant. Placer un plat résistant au feu sur le gril. Mettre des copeaux de bois de hêtre dans le plat, les allumer et les laisser brûler jusqu'à ce qu'il ne reste que des braises. Recouvrir le tout d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium.

9 Fumer chaud dans le four à 120° C pendant 2 heures.

10 Bien laver les betteraves. Frotter avec du sel et de l'huile de colza et les envelopper dans du papier d'aluminium. Les cuire au four à 200° C pendant environ 50 minutes jusqu'à ce que l'intérieur des bulbes soit tendre. Laisser refroidir 5 minutes, peler et couper en deux.

11 Couper le cœur fumé chaud en fines tranches et le dresser sur les betteraves tièdes.