

Fougasse aux gratons garnie de viande de porc confite dans l'esprit d'un sandwich newyorkais

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la fougasse :

250g de farine, 12g de levure de boulanger, ½ cuillère à café de sel, 5cl d'huile d'olive, 15cl d'eau
60g de gratons de porc, huile d'olive (pour badigeonner avant d'enfourner), fleur de sel

Pour la viande :

1 échine de porc de 2kg, 3 cuillères de ketchup, 3 cuillères de moutarde américaine, 6 cuillères de Savora, 6 cuillères de sirop d'érable, sel et piment d'Espelette, sel, huile d'olive.

Pour la salade de chou :

½ chou chinois, 2 carottes, 2dl de mayonnaise, 3 cuillères à potage de sirop d'érable, assaisonnement

La fougasse:

Pétrir dans la cuve du batteur avec le crochet et pendant quelques minutes tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène et légèrement élastique.

Laisser pousser 1 heure à température ambiante. Rabattre la pâte et réserver au frais 2 heures.

Dans la pâte, découper six morceaux de 80g et les façonner en boules. Les aplatir pour obtenir des galettes de 2cm d'épaisseur. Les placer dans des moules à tarte de 10cm de diamètre.

Laisser pousser à température ambiante pendant une bonne heure.

Une fois poussées, badigeonner les fougasses d'huile d'olive et saupoudrer de fleur de sel.

Cuire au four à 170° pendant 10mn (la cuisson des fougasses est rapide). Réserver

L'échine de porc :

Placer l'échine assaisonnée dans une cocotte. Mouiller avec un verre d'eau et arroser d'huile d'olive.

Placer le couvercle et cuire au four à 75° pendant 6 heures.

Mélanger 3 cuillères de ketchup, 3 cuillères de moutarde américaine, 3 cuillères de Savora, 6 cuillères de sirop d'érable, sel et piment d'Espelette.

Placer l'échine dans une plaque à rôti. Enduire la viande avec cette marinade et laisser caraméliser au four à 160° jusqu'à ce que la marinade soit dorée et fasse une croûte autour de l'échine.

Laisser tiédir et découper la viande en fines tranches.

La salade :

Râper le chou et les carottes (comme pour des carottes râpées). Les assaisonner avec la mayonnaise et le sirop d'érable, du sel et du piment d'Espelette.

Dressage :

Couper les fougasses en deux dans l'épaisseur et garnir généreusement de viande tiède et de salade