



RÔTI DE CARRÉ DE PORC SUR PAIN CIABATTA AVEC UNE SAUCE FROIDE AU BLEU FROMAGE



QimiQ AVANTAGES

- La pâte reste plus longtemps juteuse et souple
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1.2 kg Schweinelende
25 g Mojo mélange d'épices

POUR LE PAIN CIABATTA

60 g QimiQ Base crème
125 g Farine tout usage
4 g Levure chimique
120 ml Eau
125 g Farine de blé T40
125 g Farine tout usage
7 g Sel
2 g Levure chimique
180 ml Eau,

POUR LA SAUCE FROIDE AU BLEU

200 g QimiQ Whip
300 g Fromage bleu
325 ml Lait
170 g Mayonnaise, 80 % de matières grasses
30 g Ail
Sel
Poivre noir, moulues

PRÉPARATION

1. Coupez le carré de porc, assaisonner avec le mélange d'épices Mojo et laisser reposer pendant la nuit.
2. Rôtir la viande et laisser refroidir.
3. Pour le pain ciabatta: mélanger 125 g de farine tout usage, la levure et de l'eau avec une cuillère en bois pour créer une masse uniforme. Enveloppez hermétiquement et laissez reposer à température ambiante pendant 24 heures.
4. Placez le mélange de levure avec les autres ingrédients de la pâte dans un mixeur et mélanger avec une spatule à vitesse lente pendant environ 1 minute. Racler le fond et les côtés du bol. Continuer à mélanger à vitesse moyenne pendant 4-6 minutes jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol.
5. Changez pour un crochet pétrisseur de pâte et continuer à pétrir pendant encore 10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit très collante.
6. Transférer la pâte dans un grand bol pulvérisé avec un spray antiadhésif et replier sur elle-même environ 6 fois. Couvrir et laisser pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
7. Façonner les pains -10 x 15cm, saupoudrer de farine et mettre dans un bac (moule) pendant 30 minutes.
8. Brosser pour enlever l'excédent de farine, vaporiser avec de l'eau et faire cuire dans un four préchauffé à 230 ° C avec une pierre sur le plateau inférieur pour environ 20-22 minutes jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Vaporiser à plusieurs reprises avec de l'eau pendant les 5 premières minutes de cuisson.
9. Laisser refroidir sur des grilles de cuisson pendant environ une heure avant de trancher.
10. Pour la sauce froide au bleu: mélanger le fromage bleu, le lait, la mayonnaise et l'ail jusqu'à ce que la soit consistance

lisse. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

11. Ajouter QimiQ whip et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement lisse. Verser dans une bouteille iSi Gourmet Whip de 0,5 litre, vissez un chargeur et secouez bien. Réfrigérer pendant au moins une heure et bien agiter avant de servir.

12. Trancher finement le carré de porc et servir sur le pain ciabatta chaud avec la sauce froide au bleu, la laitue et les tomates.