

# VENTRECHE DE PORC AUX ARTICHAUTS ET TRUFFES D'ETE

**Didier Guibert**  
Les quatre saisons

## Recette pour 6 personnes

800g de ventrêche de porc  
4 gros artichauts  
1 truffe d'été de 50g  
1 bouquet d'origan  
50g de beurre  
1 cuillère à soupe d'huile d'Olive  
Sel, poivre  
Genièvre, thym, 2 gousses d'ail

Blanchir la ventrêche.

Tourner les artichauts (retirer les feuilles)

Dans une poêle, faire fondre de beurre et colorer la ventrêche côté couenne.

Mettre au four dans un plat, 20 minutes à 160°

Détailler les cœurs d'artichaut en gros dés et les faire cuire dans l'eau bouillante salée pendant 3 à 4 minutes.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une petite poêle et faire revenir les artichauts 2 à 3 minutes.

### **Dressage :**

Détailler en grosses lanières la ventrêche et ajouter les dés d'artichauts avec des feuilles d'origan. Rajouter par dessus la truffe en lamelle.