

Vom Schwein im Rauch-versteckt-verpackt

Marcel Schori
Swiss Pastry Design à Rüeggisberg

Recette pour 4 personnes

Quantité Ingrédients

Langue de porc fumée

100 g Langue de porc suisse
0,1 dl Vinaigre
Eau
Sel

Joue de porc braisée (cœur des knödel)

140 g Joue de porc suisse
16 g Oignons
33 g Carottes
33 g Tomates
5 g Purée de tomates
2,5 dl Vin rouge
1 pincée Sucre
15 g Miel
5 g Romarin
Huile de tournesol

Saucisse à rôtir de porc aux châtaignes caramélisées

260 g Cou de porc suisse
6 g Mélange d'épices (sel, poivre, coriandre, romarin, paprika)
26 g Sucre
48 g Châtaignes
1 g Cannelle
0,5 dl Eau
Boyaux de porc

Purée de patates douces

136 g Patates douces
1,1 dl Lait
1 dl Crème
Sel, poivre
Huile de tournesol

Knödel en manteau de fines herbes

15 g Oignons
5 g Ail
12 g Beurre
0,4 dl Lait

0,2 dl Crème
200 g Pain de mie
8 g Farine
1 Œuf
60 g Persil frisé
40 g Thym

Salade de chou blanc

65 g Chou blanc
10 g Lard fumé
10 g Raisin noir
2 g Graines de cumin

Pesto aux noisettes

40 g Noisettes
0,25 dl Huile de colza
Sel, poivre

Purée de betterave et framboises

31 g Betterave rouge
0,6 dl Jus d'orange
15 g Framboises
1 pincée Sucre
Sel

Feuilles de chou de Bruxelles

20 Feuilles de chou de Bruxelles
2 dl Eau
Sel
20 g Beurre

Gressins aux champignons et aux herbes

33 g Farine
0,1 dl Lait
3 g Levure
0,1 dl Eau
3 g Huile d'olive
10 g Champignons de Paris
Thym et persil

Préparation et présentation

Langue de porc fumée

Faire bouillir l'eau et le vinaigre, saler. Faire cuire la langue de porc une heure dans l'eau. Retirer la langue et ôter la peau. Couper en tranches égales et les dresser sur la salade de chou blanc. Fumer la langue et la salade de chou blanc sous la cloche d'un fumoir.

Joue de porc braisée

Parer la joue de porc et la couper en d  s (0,5 cm). Couper les légumes en mirepoix. Faire revenir les d  s de joue dans l'huile de tournesol. Retirer et réserver au chaud. Verser de l'huile et faire rissoler les légumes dans la poêle. Ajouter la purée de tomates et laisser le tout rissoler. Déglacer avec le vin rouge. Incorporer la pincée de sucre, le romarin et le miel. Après quelques minutes, ajouter la viande et faire braiser. Lorsque les d  s de joue sont cuits,

disposer la viande et la sauce dans des moules en silicone en forme de demi-sphères. Placer au congélateur quelques minutes. Assembler deux demi-sphères et farcir les knödel avec.

Saucisse à rôtir de porc aux châtaignes caramélisées

Parer le cou de porc et couper en petits morceaux. Tremper le boyau dans de l'eau tiède. Couper les châtaignes en petits dés. Verser le sucre dans une poêle. Chauffer jusqu'à ce qu'il caramélise. Ajouter les dés de châtaignes et mouiller avec un peu d'eau. Réserver immédiatement au frais. Hacher les morceaux de cou avec un hachoir à viande. Incorporer le mélange d'épices, la cannelle, le sel, les dés de châtaignes caramélisés et l'eau puis mélanger. Remplir le boyau avec la préparation et façonner de petites saucisses. Fermer les saucisses aux deux extrémités et les fixer avec un cure-dent. Saisir des deux côtés dans une poêle. Retirer les cure-dents et dresser.

Purée de patates douces

Parer et couper les patates douces en petits morceaux. Chauffer l'huile dans une poêle, ajouter les patates douces et faire revenir quelques minutes. Saler et poivrer. Incorporer le lait et la crème et laisser mijoter jusqu'à ce que les patates soient bien cuites. Ecraser les patates douces et passer au tamis. Saler et poivrer.

Knödel en manteau de fines herbes

Peler et émincer les oignons et l'ail. Hacher finement le persil et le thym. Découper la bordure des tranches de pain de mie. Couper le reste du pain en petits morceaux. Faire fondre du beurre dans une poêle, y faire revenir les oignons et l'ail. Incorporer le lait et la crème, porter à ébullition. Bien mélanger l'œuf, la farine et les morceaux de pain. Assaisonner le mélange liquide, le verser sur la préparation de pain et malaxer le tout. Farcir les knödel avec les boulettes à la joue de porc et former des boules. Faire bouillir les knödel 5 minutes dans l'eau. Avant de servir, faire chauffer du beurre dans la poêle, rissoler les knödel de tous les côtés et les rouler dans les herbes hachées.

Salade de chou blanc

Découper le lard en petits dés. Emincer le chou blanc. Couper les raisins en quartiers. Faire revenir le chou blanc dans une poêle huilée. Ajouter le lard et laisser rissoler. Retirer le chou blanc et le lard de la poêle et les mélanger avec le raisin. Ajouter du sel et les graines de cumin. Avant de dresser, assaisonner avec le pesto aux noisettes.

Pesto aux noisettes

Concasser les noisettes et les mélanger avec l'huile de colza. Saler et poivrer.

Purée de betterave et framboises

Parer et couper la betterave en petits morceaux. Faire revenir les morceaux de betterave dans une poêle beurrée. Ajouter les framboises et laisser cuire. Déglacer avec du jus d'orange et terminer la cuisson. Ecraser et passer au tamis. Sucre et saler.

Feuilles de chou de Bruxelles

Blanchir 20 feuilles de chou de Bruxelles. Faire chauffer le beurre dans une poêle jusqu'à obtenir un beurre noisette. Verser le beurre noisette sur les feuilles de chou de Bruxelles et dresser.

Gressins aux champignons et aux herbes

Hacher finement les champignons et les herbes. Faire tiédir le lait et l'eau puis y dissoudre la levure. Verser la préparation liquide dans la farine puis mélanger. Assaisonner d'un peu de sel et d'huile d'olive. Laisser reposer 15 minutes la pâte des gressins. Etaler la pâte en une fine

couche et découper les gressins (5 cm x 0,8 cm) dedans. Répartir les champignons et les herbes hachés et cuire pendant 10 à 15 minutes à 180 °C.