

La recette de Joel Rocha

SOUVENIR DU COCHON AUX PARFUMS DE NOS CAMPAGNES, VERSION 2020



Joel Rocha
GIHE - Glion Institut de Hautes Études



CONCOURS DE CUISINE 2020

La recette de Joel Rocha

Recette pour 4 personnes

Mignon de porc dans chapelure aux herbes

600 g filet mignon de porc suisse
30 g Huile d'arachide
100 g Beurre
5 g Fleur de sel
5 g Poivre

200 g Pain de mie
50 g Persil
5 g Thym
2 g Sel

Sauce barbecue

200 g Lard de la Borne
50 ml Vin blanc
60 ml Vinaigre
100 g Sucre
1,2 dl Eau
100 g Moutard
200 g Ketchup

Pomponnette de pied de porc

250 g Pied de porc suisse
100 g Crépine de porc
30 g Poireau
30 g Carotte
30 g Oignon
5 g Ail
5 g Sel
1 g Clou de girofle
1 g Laurier
1 g Poivre
15 g Persil

Jus

300 g Échine de porc suisse
25 g Oignon
20 g Poireau
20 g Carotte
1 dl Vin blanc
2 dl Eau
40 g Beurre
15 g Ail

Boudin

31,5 g Lard du porc suisse
100 g Oignon
125 g Sang
14,5 g Œuf
31,5 g Crème double de la gruyère
5 g Persil
2 g Cerfeuil
1 g Aneth
2 g Ciboulette
3,1 g Sel
2 g Cinq épices
0,5 g Poivre de Cayenne

Gratin

1 dl Crème 35%
50 ml Lait entier
200 g Pommes de terre Bintje
15 g Beurre
2 g Ail
2 g Thym
2 g Sel
1 g Noix muscade
50 g Fromage Le Maréchal

Pâte au saindoux

100 g Farine
41 g Saindoux
18 g Eau
13 g Œuf
2 g Sel

Rose de pomme

200 g Pommes Gala
50 g Beurre clarifié

Embeurré avec grattons

300 g Chou frisé
40 g Oignon
50 g Carotte
50 g Beurre
200 g Lard
Sel
Poivre

Tuiles de pain

200 g Pain
50 g Beurre clarifié
5 g Fleur de Sel

Pomme, mangue en fraîcheur

200 g Mangue
200 g Pomme Golden
200 g Eau
200 g Sucre
125 g Echalote
125 g Gingembre
85 g Mirin
50 g Sauce soja
300 g Vinaigre de riz
45 g Sauce poisson
300 g Bouillon de poule
375 g Dashi
57 g Gingembre (sushi)
10 g Sauce chili
120 g Jus de yuzu

Salade

10 g Huile d'olive
40 g Mesclun
Sel

Décor

Assortiment de fleur de saison

La recette de Joel Rocha

Préparation

Filet mignon

Assaisonner et cuire dans une sauteuse en arrosant régulièrement. Une fois la cuisson désirée obtenue, retirer et laisser reposer quelques minutes. Mixer l'ensemble, pain et herbes. Passer au tamis.

Sauce barbecue

Colorer les dés de lard. Déglacer au vin blanc jusqu'à réduction complète, ainsi que le vinaigre. Ajouter le sucre et le reste des ingrédients, et laisser cuire pendant vingt minutes. Passer au chinois et réserver. Découper quatre portions, et à l'aide d'un pinceau, laquer la viande de sauce barbecue. Puis la passer dans la chapelure verte.

Pomponnette de pied de porc

Cuire en cocotte-minute avec la garniture aromatique. Désosser la viande et hacher finement. Hacher du persil. Dans un cul de poule ajouter la viande et le persil et l'ail et un peu de bouillon de cuisson, assaisonner et réserver. Confectionner les pomponnettes avec la crêpine. Cuire à la poêle juste au moment.

Jus de cuisson

Faire colorer la viande et la garniture aromatique, ensuite déglacer au vin blanc jusqu'à réduction, mouiller légèrement. Faire une remouille, puis faire réduire à consistance. Passer au chinois et réserver.

Boudin aux deux pommes

Dans un mixeur, faire la préparation du boudin avec l'ensemble des ingrédients. Pocher en forme de boudin. Refroidir.

Gratin

Cuire 4 tranches de pomme de terre en ovale (épaisseur 7 mm) comme un gratin dauphinois, passer la crème de cuisson au chinois. Réserver. Découper quatre ovales de fromage avec le même emporte-pièce. Les placer sur les pommes de terre.

Pâte au saindoux

Confectionner la pâte au saindoux, puis détailler quatre ovales de la même taille que la pomme de terre.

Rose de pomme

Cuire des fines lamelles de pomme au beurre clarifié. Disposer celle-ci en bande pour confectionner les roses.

Embeurré avec grattons

Laver et couper le chou, en réserver deux feuilles. Blanchir le chou et l'égoutter. Faire compoter l'oignon, le chou et la carotte en bruniose. Confectionner quatre sphères avec l'embeurré de chou. Réserver les sphères. Tailler le lard en petits cubes. Les faire revenir dans une poêle. Débarrasser sur un papier absorbant. Assaisonner.

Tuiles de pain

Découper de fines tranches, à l'aide d'une trancheuse. Découper quatre étoiles dans le pain. Les badigeonner ensuite de beurre clarifié. Saupoudrer de fleur de sel. Enfourner à 160° C jusqu'à coloration.

Pomme, mangue en fraîcheur

Marinade: Cuire l'ensemble des éléments vingt minutes. Passer et réserver.

Fruit: Mariner les tranches de pomme et de mangue, tailler de forme carrée, débarrasser et réserver.

Salade: Laver et trier le mesclun, assaisonner avec la vinaigrette de la marinade.