

La recette de Lorenzo Demirboga

UNE MAGNIFIQUE COCHONNERIE



Lorenzo Demirboga
Limpach's Restaurant & Events



CONCOURS DE CUISINE 2020

Recette pour 4 personnes

Jarret de porc effiloché au poivre du Sichuan

300 g	jarret de porc suisse, frais, coupé
15 g	huile de tournesol, High Oleic
30 g	carottes
50 g	oignons
10 g	purée de tomates
5 g	brins de sauge
5 g	brins de persil
5 dl	vin rouge
9 dl	fond de veau foncé
1 g	poivre du Sichuan
2 g	poivre noir
7 g	sel

Filet de porc cuit sous vide

220 g	cou de porc suisse
6 g	feuilles de sauge
5 g	sel

Manteau de sauge pour le filet de porc

50 g	pain toast
9 g	beurre
10 g	sauge
6 g	persil
1 g	poivre

Crème à la saucisse au foie

70 g	foie de porc suisse
20 g	rate de porc suisse
10 ml	sang de porc suisse
5 g	oignons
5 ml	huile d'olive
4 g	sel
2 g	poivre noir
3 g	thym
30 g	mascarpone

Espuma de pommes de terre à l'ail noir

50 g	pommes de terre, type C
1,5 l	eau salée
8 g	ail noir
20 ml	lait entier
10 ml	crème entière
3 g	sel
1 g	dukkah

Crème à l'ail noir

20 g	fromage frais Philadelphia nature
6 g	ail noir
1 g	poivre noir
2 g	sel

Panais cuits au four

220 g	panais
5 g	miel
5 g	huile d'olive
2 g	sel
1 g	poivre noir
5 g	beurre
2 g	poivre noir, pour enrober

Purée de panais

85 g	panais
10 g	oignons
10 ml	huile d'olive
30 ml	vin blanc
30 ml	crème entière
3 g	sel
1 g	poivre noir

Chips de panais

10 g	panais
0,9 l	huile de tournesol, High Oleic
1 g	sel

Huile de sauge

20 g	huile d'olive vierge
10 g	sauge

Poudre de sauge

10 g	feuilles de sauge
0,9 l	huile de tournesol, High Oleic

Poivre du Sichuan rôti

3 g	poivre du Sichuan
5 g	pain toast

Préparation

Jarret de porc effiloché au poivre du Sichuan

Entailler finement les jarrets de porc dans le sens de la longueur. Saler et poivrer et laisser reposer à couvert à température ambiante pendant 5 minutes. Laver, peler et couper les carottes en dés. Peler les oignons et les couper en dés. Pendant ce temps, faire chauffer l'huile de tournesol dans une cocotte. Saisir la viande à feu vif pendant environ 90 secondes de chaque côté. Ajouter ensuite le matignon de légumes et le faire revenir avec la viande jusqu'à ce qu'il prenne une couleur foncée. Sortir la viande de la cocotte et la déposer sur une plaque. Ajouter la purée de tomates aux légumes, faire revenir le tout brièvement et déglacer avec le vin rouge. Dès que le vin rouge s'est épaissi, ajouter le poivre du Sichuan et les tiges restantes du manteau de sauge, mouiller avec le fond de veau foncé et remettre la viande dans la marmite.

Couvrir la cocotte et la placer dans le cuiseur-vapeur à 180° C pendant environ 70 minutes. Dès que la viande est cuite, la retirer de la cocotte et la laisser refroidir un peu. Pendant ce temps, mixer rapidement le fond de cuisson, le passer au tamis fin, le dégraisser et le faire réduire de moitié. Pendant que le fond réduit, détacher la viande des os, l'effiloche en petits morceaux et la réchauffer dans le jus réduit. Une partie du jus sera ensuite servie à part dans une saucière.

Manteau de sauge pour le filet de porc

Enlever les bords des tranches de pain toast et les couper en petits cubes à l'aide d'un couteau à pain. Débarrasser les bords et sécher les cubes de pain toast dans le chauffe-assiettes à 65° C pendant environ 10 minutes. Pendant ce temps, laver les fines herbes, les sécher, les effeuiller et les hacher grossièrement. Les tiges des herbes seront utilisées pour les jarrets braisés. Faire fondre le beurre à basse température. Hacher finement tous les ingrédients dans un hachoir, les faire sécher sur une plaque GN chemisée de papier absorbant dans le chauffe-assiettes pendant env. 10 minutes.

Filet de porc cuit sous vide

Essuyer le filet de porc avec du papier absorbant, enlever l'excès de graisse et les petites peaux. Saler et couvrir uniformément avec des feuilles de sauge. Envelopper le filet entier dans du film alimentaire, bien serrer et le mettre sous vide dans un sachet résistant à la chaleur. Le pocher à 57° C pendant 50 minutes. Avant que le filet ne soit cuit, étendre du film alimentaire sur une planche à découper et y étaler uniformément le manteau de sauge. Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir le filet de l'eau, le retirer du sachet sous vide et du film alimentaire. Tamponner légèrement le filet et le placer au milieu du manteau de sauge préparé. Rouler le manteau autour du filet en serrant bien et le laisser tirer pendant environ une minute dans le Hold-o-mat. Couper la viande en tranches de 3,5 cm d'épaisseur à l'aide d'un couteau à saumon dans le film alimentaire. Décoller délicatement le film alimentaire pour ne pas endommager le manteau de sauge. Dresser à l'aide d'une spatule. Programmer la cuisson du filet de manière à ce qu'il soit prêt au moment d'envoyer. Le filet ne doit pas rester trop longtemps au chaud!

Crème à la saucisse au foie

Enlever les tendons et les petites peaux de la rate et du foie et couper ceux-ci en cubes. Passer au hachoir sans assaisonner et transvaser dans un bol en acier chromé. Ajouter le sang au mélange et laisser tirer brièvement au réfrigérateur. Pendant ce temps, éplucher et hacher finement l'oignon et le faire revenir dans l'huile d'olive avec des brins de thym entiers. Refroidir rapidement et retirer le thym. Ajouter les oignons à la masse au foie et assaisonner avec du sel et du poivre noir. Étendre une feuille de film alimentaire d'environ 15 cm de long sur une planche à découper, mettre la masse dans une poche à douille. À l'aide de la poche à douille, dresser un boudin régulier et pas trop épais sur le film et l'enrouler en le serrant bien. Faire pocher le boudin sur une grille dans un cuiseur-vapeur à 80° C pendant 12 minutes. Refroidir rapidement le boudin dans le film alimentaire. Couper le boudin froid en petits morceaux et les hacher finement avec le mascarpone dans un hachoir. Presser ensuite à travers un tamis et former de petites quenelles à l'aide d'une cuillère à café. Placer ces dernières sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, les mettre au frais et ne les sortir qu'au moment du dressage.

Espuma de pommes de terre à l'ail noir

Peler les pommes de terre et les couper en dés. Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Préparer un émulsionneur Kisag d'une contenance de 0,5 l et 2 capsules de gaz. Éplucher l'ail noir et couper les gousses en deux. Chauffer ensemble le lait entier et la crème entière et assaisonner de sel et de dukkah. Égoutter les pommes de terre bouillies, les laisser évaporer brièvement et les hacher finement avec l'ail noir dans un hachoir. La masse doit être exempte de morceaux. Ajouter le lait et la crème à la masse de pommes de terre et passer le tout à travers un tamis fin pour s'assurer que la masse est bien lisse. Verser la masse dans l'émulsionneur à l'aide d'un gobelet doseur et émulsionner. Garder au chaud dans le Hold-O-Mat.

Crème à l'ail noir

Éplucher l'ail noir et le couper en petits morceaux fins. Triturer avec du sel et du poivre noir dans un bol et laisser reposer pendant 5 minutes. Mettre le Philadelphia dans le hachoir et ajouter l'ail noir. Hacher finement les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une masse homogène et sans grumeaux. Verser la masse dans un flacon de dressage et réserver au frais. Elle devra être à température ambiante au moment d'envoyer.

Panais cuits au four

Laver soigneusement les panais sans les peler. Prélever deux morceaux de panais réguliers et pas trop épais (env. 90 g chacun) de 9 cm de long. Utiliser les restes pour la purée. Frotter les panais de miel, d'huile d'olive, de sel et de poivre noir sur une plaque GN et faire cuire dans le cuiseur-vapeur à 180° C pendant environ 13 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ils doivent être tendres au milieu et ne plus croquer sous la dent. Les couper en deux dans le sens de la longueur tant qu'ils sont chauds et tailler les côtés de manière à leur donner une forme triangulaire. Les garder au chaud jusqu'au moment d'envoyer. Juste avant d'envoyer, faire fondre le beurre et mouliner le poivre noir. Badigeonner de beurre le côté peau des panais et saupoudrer de poivre noir.

Purée de panais

Peler le reste des panais et les couper en dés. Peler l'oignon et le couper en dés. Faire revenir l'oignon dans de l'huile d'olive. Au bout de 2 minutes environ, ajouter les panais, poursuivre la cuisson. Les déglacer avec le vin blanc et laisser réduire. Couvrir de crème entière, assaisonner de sel et de poivre noir et laisser mijoter à couvert jusqu'à tendreté. Réduire les panais en purée dans le mixeur. Presser à travers un tamis fin et remplir un flacon de dressage. Refroidir rapidement et réchauffer à nouveau avant d'envoyer.

Chips de panais

Faire chauffer lentement l'huile de tournesol à 160° C dans une poêle. Pendant ce temps, laver et éplucher les panais et les couper en lanières de 8x1 cm et de 1 mm d'épaisseur à l'aide d'une trancheuse. Serrer les panais entre deux petites spatules coudées et les faire frire dans de l'huile jusqu'à ce qu'ils aient une couleur uniforme et légèrement dorée. Placer les chips finies sur une plaque GN chemisée de papier absorbant, saler légèrement et laisser égoutter.

Huile de sauge

Mettre les feuilles et les brins de sauge dans une poêle et les recouvrir d'huile d'olive. Faire chauffer lentement jusqu'à ce que l'huile d'olive atteigne une température de 70° C. Laisser infuser l'huile à température constante pendant 10 minutes. Verser l'huile avec la sauge dans un flacon de dressage et laisser refroidir à température ambiante.

Poudre de sauge

Chauffer l'huile de tournesol à 170° C. Laver la sauge, l'essuyer et l'effeuiller. Faire frire les feuilles dans l'huile jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et les laisser égoutter sur du papier absorbant. Réutiliser l'huile pour les chips de panais. Poursuivre le séchage des feuilles de sauge frites sous la lampe chauffante ou dans le chauffe-assiettes pendant 20 minutes. Changer une fois le papier absorbant au cours du séchage pour qu'elles ne soient pas grasses. Broyer les feuilles séchées dans un mortier et les réserver sur du papier absorbant jusqu'au moment du dressage.

Poivre du Sichuan rôti

Couper le pain toast en brunoise et le faire rôtir avec du poivre du Sichuan sur une plaque GN dans un cuiseur-vapeur à 150° C pendant 3 minutes. Réduire en poudre fine dans un mortier. Conserver à température ambiante jusqu'au moment de dresser.