

La recette de Mohammadali Nuri

UN PORC EN PERSE



Mohammadali Nuri
Casino de Berne



CONCOURS DE CUISINE 2020

La recette de Mohammadali Nuri

Recette pour 4 personnes

Menton de porc

500 g menton de porc suisse
1,5 l (sel de) saumure

Joues de porc

300 g joues de porc suisse
250 g mirepoix
1 bâton cannelle
1 anis étoilé
3 graines cardamome
5 clous de girofle
10 grains poivre
10 graines fenouil
10 baies genièvre
1 citron vert, zeste et jus
15 g thym
5 g curcuma
5 g curry
5 g paprika
5 g cumin
10 g purée de tomates
1 dl vin blanc
1 l fond de porc
10 g miel
sel, poivre

Hachis à l'oignon

300 g cou de porc suisse
50 g oignons
10 g ail
15 g coriandre
2 g huile de sésame

Pickles d'oignons rouges

4 petits oignons rouges
1 dl vin blanc
1 dl vinaigre de vin blanc
1 dl eau
35 g sucre
3 graines cardamome
1 bâton cannelle
1 anis étoilé
1 citron vert en tranches
5 baies genièvre
10 graines de fenouil

Vinaigrette menthe-tahini

10 g tahini
15 g menthe
1 citron
15 g huile d'olive
5 g cumin
5 g paprika
sel, poivre

Houmous

150 g pois chiches trempés
50 g tahini
50 g eau
50 g huile d'olive
1 citron vert, jus et zeste
5 g cumin

Dip au yogourt

15 g yogourt nature
35 g fromage frais Philadelphia
5 g ciboulette
5 g coriandre
1 g ail
1 g piment
1 g safran
sel, poivre

Purée et caviar de brocoli bimi

500 g brocoli bimi
50 g huile d'olive
1 g gomme xanthane
sel, poivre

Canneberges marinées au gingembre

200 g canneberges
50 g gingembre
1 dl vin blanc
1 dl vinaigre de vin blanc
1 dl eau
35 g sucre
3 graines cardamome
1 bâton cannelle
1 anis étoilé
1 citron vert en tranches
5 baies genièvre
10 graines fenouil
1 g Gelespessa

Croûtons et tranche de pain toast

100 g brioche
2 g beurre

La recette de Mohammadali Nuri

Préparation

Menton de porc

Saumurer le menton de porc dans une saumure (2% de sel de saumure et 3% de sel, 1,5 litre d'eau) pendant 12 heures à couvert au réfrigérateur. Rincer la viande à l'eau, puis la sécher en la tamponnant. La griller brièvement de tous les côtés, puis terminer la cuisson au four à air chaud à 160° C pendant 10 minutes. Couper le menton en tranches au moment du dressage.

Joues de porc

Parer les joues, enlever les tendons, puis griller la viande des deux côtés sur la barbecue. Faire revenir la mirepoix dans une casserole à part, ajouter la purée de tomate et les épices restantes et rôtir le tout. Déglacer avec du vin blanc, puis ajouter le fond de porc. Mettre les joues dans le jus et laisser mijoter au four à 170° C pendant environ 1 heure jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Arroser régulièrement. Dès que la viande est cuite, la retirer de la sauce et la réserver au chaud dans le Hold-O-Mat. Passer la sauce et la faire réduire. À la fin, affiner avec du miel et rectifier l'assaisonnement.

Hachis à l'oignon

Passer le cou de porc et les autres ingrédients dans le hachoir à viande, saler et poivrer.

Pickles d'oignons rouges

Couper les oignons en deux et séparer prudemment les différentes couches. Garder deux petites couches de chair de même épaisseur sur chaque moitié d'oignon et intégrer le reste dans le hachis de porc. Rincer un bocal de conserve à l'eau chaude, y mettre les oignons. Porter le reste des ingrédients à ébullition, verser le jus sur les oignons, fermer le bocal, le retourner et le laisser reposer.

Vinaigrette menthe-tahini

Tailler les feuilles de menthe en julienne, mélanger avec le reste des ingrédients et assaisonner selon son goût.

Houmous

Cuire les pois chiches dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Travailler en purée au Thermomix avec un peu d'eau de cuisson, le tahini, l'huile d'olive, le cumin, le zeste de citron vert, du sel et du poivre.

Dip au yogourt

Hacher finement la ciboulette, la coriandre, l'ail et le piment, puis mélanger le tout et assaisonner selon son goût.

Purée et caviar de brocoli bimi

Râper finement la moitié des rosettes de brocoli bimi et les réserver. Couper l'autre moitié des rosettes en morceaux de taille égale, les blanchir dans de l'eau salée, puis les rafraîchir à l'eau glacée. Cuire également les tiges et les rosettes restantes dans de l'eau salée, les retirer à l'aide d'une écumoire et les mettre dans le Thermomix. Mixer en fine purée avec l'huile d'olive, la gomme xanthane et un peu d'eau de cuisson. Griller les tiges de brocoli entières jusqu'à ce qu'elles soient uniformément croustillantes et les assaisonner de sel et de poivre.

Canneberges marinées au gingembre

Couper le gingembre et le citron vert en tranches, les mélanger aux canneberges. Porter à ébullition une partie du jus des pickles d'oignons rouges déjà utilisé et le verser sur les canneberges. Après refroidissement, sortir la moitié des canneberges et les réduire en purée avec un peu de jus et de liant Gelespessa. Hacher grossièrement l'autre moitié et la réserver pour la garniture.

Croûtons et tranche de pain toast

Découper deux beaux cercles égaux à l'aide d'un emporte-pièce. Les beurrer et les faire dorer lentement.