

La recette gagnante de Simon Grimbichle

TROIS PETITS COCHONS AU PARADIS DE LA NOURRITURE



Simon Grimbichler
Restaurant Aarhof, Olten



CONCOURS DE CUISINE 2020

Recette pour 4 personnes

Filet de porc rôti en manteau de noix et fines herbes

120 g	filet de porc suisse
80 g	découpes de filet de porc
20 ml	crème entière
4 g	noisettes
4 g	cerneaux de noix
10 g	jambon cru (1 tranche)
10 g	miel
1 g	fleurs de lavande séchées
1 g	ciboulette
	sel
	poivre
	huile de tournesol

Praline de foie de porc frite

50 g	foie de porc suisse
20 g	découpes de filet de porc
5 g	crépine de porc
	chapelure
	farine blanche
	blanc d'œuf
	huile de friture
	sel
	poivre

Ragoût de jarret de porc braisé

env. 100 g	1 morceau de jarret de porc suisse
5 g	farine blanche
5 g	purée de tomates
10 g	oignons
30 g	carottes
30 g	céleri-rave
1 dl	vin rouge
2 dl	fond de veau foncé
1 dl	jus de veau
1 g	roux
	sel
	poivre

Rondelles de céleri à la vapeur

100 g	céleri
10 ml	jus de citron
	sel
	poivre

Ragoût de céleri rôti

80 g	céleri
10 g	échalotes
	sel
	poivre
	huile de tournesol

Espuma de céleri

100 g	céleri
50 g	oignons blancs
20 g	beurre
20 ml	vin blanc
1 dl	crème entière
2 g	lécithine
	sel
	poivre

Purée de céleri

100 g	céleri
50 g	beurre
	sel
	poivre

Couronnes en pâte à bricelets et chips

50 g	farine
50 g	sucré en poudre
50 ml	crème entière
1 g	sel
1 g	persil en poudre

Purée de pommes de terre au citron

200 g	pommes de terre
50 ml	lait
20 g	beurre
1 g	zeste de citron
5 ml	jus de citron
	sel
	poivre
	muscade râpée

Paille de pommes de terre

50 g	pommes de terre
1 g	fil de piment
1 g	paprika en poudre
	sel
	huile de friture

Flan aux herbes

50 g	purée de céleri
50 ml	lait entier
1	œuf (53 g)
20 g	aneth
20 g	persil frisé
5 g	farine blanche
5 g	beurre
	sel
	huile de tournesol

Huile aux herbes

100 ml	huile de tournesol
40 g	aneth
40 g	persil frisé
	sel

Pickels d'oignons rouges et purée d'oignons

50 g	oignons rouges
60 ml	vinaigre de vin blanc
30 ml	sirop de framboise
	gomme xanthane
	sel
	poivre
	huile de tournesol

Décoration/garnitures

	pointes d'aneth
	cresson de fontaine
	pâquerettes

Préparation

Filet de porc rôti en manteau de noix et fines herbes

Parer le filet de porc, le couper en portions, l'assaisonner et le faire revenir dans de l'huile de tournesol (réserver au frais). Mettre les découpes de filet de porc dans un hachoir et les mixer avec la crème, du sel et du poivre. Passer la masse à travers un tamis fin (mettre au frais). Blanchir et hacher les noisettes et les noix et les mélanger à la farce. Couper le morceau de jambon cru en 4 ou 5 tranches fines à la trancheuse. Disposer les tranches de jambon cru les unes à côté des autres sur un film alimentaire et répartir uniformément l'enrobage aux noix dessus. Enrouler le filet de porc dans le manteau ainsi préparé, l'envelopper dans une feuille d'aluminium et le pocher dans un cuiseur-vapeur. Faire revenir brièvement le filet de porc dans la poêle, le tartiner de miel et le découper, le garnir d'herbes.

Praline de foie de porc frite

Parer le foie de porc et le couper en gros cubes. Mixer le foie avec les découpes de filet dans le hachoir, assaisonner, puis passer au tamis fin. Tapisser le moule à pralines de crépine de porc, remplir les hémisphères et emballer. Pocher dans le cuiseur-vapeur, puis paner avec de la farine blanche, du blanc d'œuf et de la chapelure. Frire jusqu'à ce que le tout soit doré juste avant de servir.

Ragoût de jarret de porc braisé

Entailler légèrement le tendon et la peau du jarret de porc. Peler les oignons, les carottes et le céleri et les couper en gros cubes (mirepoix). Tourner le jarret dans la farine et le faire revenir des deux côtés dans de l'huile de tournesol. Retirer la viande, ajouter la mirepoix et la faire revenir rapidement. Dans une deuxième poêle, faire revenir rapidement la purée de tomates, ajouter le fond de veau foncé et laisser réduire jusqu'à une consistance sirupeuse. Ajouter le jarret de porc, arroser de vin rouge et compléter avec du fond de veau foncé jusqu'au quart de la hauteur de la viande. Couvrir et faire mijoter au four à une température de 160-170° C jusqu'à ce que la viande soit tendre. Sortir le jarret, le couper en cubes et mélanger la viande avec le ragoût de céleri. Réduire le fond de cuisson, ajouter le jus de veau et passer au tamis, lier si nécessaire. En verser une partie dans le ragoût de céleri.

Rondelles de céleri à la vapeur

Peler le céleri et le couper en 4 tranches de 2 cm d'épaisseur. Découper 4 anneaux avec 2 emporte-pièces différents de 1x 3 cm de diamètre et 1x 2,5 cm de diamètre. Mettre les anneaux dans de l'eau citronnée et les réserver au frais, les saler et les cuire brièvement à la vapeur.

Ragoût de céleri rôti

Couper le céleri en petits dés, hacher les échalotes. Dans une poêle, faire revenir les dés de céleri et les échalotes dans de l'huile de tournesol et assaisonner.

Espuma de céleri

Couper le céleri et les oignons en gros cubes, les faire revenir dans le beurre, les déglacer avec du vin blanc, laisser cuire un moment et assaisonner. Mixer avec la crème entière, filtrer, puis remplir l'émulsionneur Kisag. Utiliser deux cartouches.

Purée de céleri

Couper le céleri en gros cubes, le faire revenir dans du beurre jusqu'à ce qu'il soit tendre, assaisonner et mixer, passer au tamis.

Couronnes en pâte à bricelets et chips

Bien mélanger la farine, le sucre glace, la crème et le sel. Étaler la pâte en forme de couronne (4 pièces) et la saupoudrer de persil en poudre. La cuire au four à 180° C pendant 5-7 minutes, l'enrouler autour d'un verre quand elle est encore chaude et laisser refroidir la forme.

Chips

Étaler la même pâte en forme de chips (4 pièces) et cuire de la même manière.

Purée de pommes de terre au citron

Couper les pommes de terre en cubes réguliers, les faire bouillir dans de l'eau chaude salée, les égoutter, les laisser évaporer et les écraser encore chaudes. Ajouter progressivement des flocons de beurre et du lait entier chaud, assaisonner selon votre goût avec du sel, du poivre, de la noix de muscade, du zeste et du jus de citron.

Paille de pommes de terre

Tailler les pommes de terre en fine julienne, les laver et bien rincer l'amidon, les égoutter et les sécher en les tamponnant. Frire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient dorées et les saler immédiatement. Au moment du dressage: les saupoudrer de paprika en poudre et les garnir de fils de piment.

La recette de Simon Grimbichler

Flan aux herbes

Faire suer la farine blanche dans le beurre dans une casserole, ajouter le lait, porter à ébullition et assaisonner. Mixer finement la béchamel avec de la purée de céleri (voir la recette de la purée de céleri), l'œuf, l'aneth et le persil. Filtrer et verser dans un moule en silicone huilé, couvrir de film alimentaire et pocher à la vapeur.

Huile aux herbes

Chauffer l'huile de tournesol à 80° C et mixer dans le hachoir avec de l'aneth, du persil et du sel, passer et laisser reposer brièvement. Filtrer pour enlever les particules troubles.

Pickels d'oignons rouges

Éplucher et hacher les oignons, les faire revenir, ajouter le vinaigre de vin blanc et le sirop de framboise. Porter une fois à ébullition, laisser reposer et mettre au frais.

Purée d'oignons

Mixer le reste des oignons avec leur jus et la gomme de xanthane pour obtenir une purée et la passer.