

La recette de Louis Geser

LA GLOIRE DE MON PORC



Louis Geser
Restaurant Verena



CONCOURS DE CUISINE 2025

La recette de Louis Geser

pour 5 personnes

Amuse-bouche

INGRÉDIENTS

Sauce au chou plume

100 g	fond de porc
30 g	échalote
5 g	ail
	beurre
40 g	jus de pomme
10 g	Condimento Bianco Mazzetti
50 g	vin blanc
50 g	chou plume
20 g	épinards
50 g	babeurre
	jus de citron
	sel
	poivre

Tartare de porc entre des chips de pain, avec croustilles de chou palmier et crème acidulée

100 g	filet de porc suisse
20 g	échalote
100 g	fond de macération
5 g	ciboulette
	moutarde de cynorrhodon
	huile de colza
	fleur de sel
	poivre
100 g	pain rassis
100 g	eau
10 g	moutarde
15 g	garum de légumes
40 g	chou palmier
	huile de tournesol
	sel
100 g	crème acidulée
	sel
	poivre

Fond de macération

300 g	jus de pomme
240 g	vinaigre de riz
20 g	sucre
2 g	sel
2 g	graines de fenouil
1	anis étoilé
4	graines de moutarde
1	capsule de cardamome
1 g	graines de coriandre
1	feuille de laurier

PRÉPARATION

Sauce au chou plume

Blanchir le chou plume et les épinards. Émincer l'échalote, hacher l'ail et les faire revenir dans le beurre. Ajouter le jus de pomme et le Condimento Bianco Mazzetti, laisser réduire entièrement. Déglicer au vin blanc, laisser encore une fois réduire entièrement. Mouiller avec le fond, faire cuire jusqu'à tendreté, puis réduire en purée avec le chou plume, les épinards et le babeurre. Passer le tout au tamis et assaisonner avec du jus de citron, du sel et du poivre. Dresser la sauce au chou plume en miroir sur le plat.

Tartare de porc entre des chips de pain, avec croustilles de chou palmier et crème acidulée

Couper l'échalote en brunoise, la porter à ébullition dans le fond de macération, puis laisser refroidir le tout. Ciseler finement la ciboulette. Couper le filet de porc en tartare. Laisser égoutter les échalotes macérées et les incorporer au tartare avec la ciboulette. Assaisonner avec la moutarde, l'huile, le sel et le poivre. Pour préparer les chips de pain, réduire en purée le pain rassis, l'eau, la moutarde et le garum de légumes, passer le tout au tamis. Étaler la préparation sur un tapis en silicone, sur une épaisseur de 1 à 2 mm, et mettre à figer au congélateur. À l'aide d'un emporte-pièce en forme de cochon, découper 10 portions dans la masse figée et les déposer sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Recouvrir avec une autre couche de papier sulfurisé et un poids qui permettra à la pâte de rester bien plate pendant la cuisson. Faire cuire au four à 180° C pendant 15 minutes.

Couper le chou palmier en julienne et le faire mariner dans un peu d'huile et de sel. Le déposer sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé et faire cuire au four à 130° C pendant 8 minutes, jusqu'à ce que le chou palmier soit sec et croustillant. Assaisonner la crème acidulée avec du sel et du poivre.

Dressage

Badigeonner un côté de chaque chips de pain avec de la crème acidulée. À la manière d'un sandwich, insérer le tartare entre la crème acidulée et les chips. Dresser un peu de crème acidulée sur le fond du plat et la surmonter de la viande de porc en position «debout». Garnir de croustilles de chou palmier.

La recette de Louis Geser

pour 5 personnes

Plat principal

INGRÉDIENTS

Velouté de porc

400 g	fond de porc
50 g	échalotes
10 g	ail
20 g	champignons de Paris
	beurre
80 g	Noilly Prat
120 g	vin blanc
4 g	champignons séchés
60 g	crème
100 g	beurre
10 g	pâte de miso claire
	sel
	poivre

Jus

1 kg	fond brun de veau
100 g	échalotes
100 g	vin blanc
25 g	porto
25 g	vin rouge
1	feuille de laurier
5	grains de poivre
	romarin
	thym
	vinaigre de xérès
	vin rouge
	huile de tournesol

Filet de porc farci aux abricots secs et aux champignons de Paris

270 g	filet de porc suisse
30 g	panko
	marjolaine
15 g	chou palmier
	huile de tournesol
50 g	bettes
80 g	champignons blancs de Paris
20 g	échalote
5 g	abricots secs
	beurre
100 g	Noilly Prat
25 g	jaune d'œuf
	sel
	poivre
	beurre
	romarin
	thym

Croquettes de joues de porc avec mayonnaise à l'ail noir et cerfeuil

200 g	joues de porc suisse
25 g	carotte
25 g	céleri
40 g	oignon
15 g	concentré de tomates
150 g	vin rouge
2 g	romarin
1 g	thym
1	feuille de laurier
5	grains de poivre
200 g	fond de porc
20 g	farine blanche
40 g	mie de pain
50 g	œuf entier
25 g	jaune d'œuf
25 g	ail fermenté
1 g	moutarde
5 g	Condimento Bianco Mazzetti
10 g	huile de colza
40 g	huile de tournesol
	sel
	poivre
20 g	huile de colza
10 g	huile d'olive
35 g	huile de tournesol
7 g	eau
	gomme xanthane
	jus d'orange
	jus de citron
	sel
	poivre
	cerfeuil

Galettes de polenta et leur croûte au fromage

30 g	beurre
25 g	fromage râpé
12 g	sucré
37 g	farine
30 g	polenta bramata
30 g	échalote
80 g	lait
65 g	bouillon de légumes
7 g	semoule fine de blé dur
25 g	jaune d'œuf
5 g	beurre
10 g	fromage râpé
	sel
	poivre
50 g	champignons boutons

200 g	fond de macération petits radis
-------	---------------------------------

Couppelles de céleri et céleri mariné

800 g	céleri
20 g	échalote
	beurre
100 g	vin blanc
250 g	fond de volaille
1 g	thym
50 g	entames de céleri
50 g	fond de braisage au céleri
10 g	moutarde
5 g	Condimento Bianco Mazzetti
250 g	céleri
200 g	fond de macération aneth

Purée de céleri

250 g	céleri
35 g	oignon
15 g	beurre
15 g	bouillon de légumes
50 g	crème
30 g	beurre
	sel
	poivre
	Condimento Bianco Mazzetti
	gomme xanthane

Fond de macération (pour toutes les recettes)

300 g	jus de pomme
240 g	vinaigre de riz
20 g	sucré
2 g	sel
2 g	graines de fenouil
1	anis étoilé
4	graines de moutarde
1	capsule de cardamome
1 g	graines de coriandre
1	feuille de laurier

La recette de Louis Geser

pour 5 personnes

Plat principal

PRÉPARATION

Velouté de porc

Émincer les échalotes. Hacher l'ail et les champignons. Faire revenir le tout dans le beurre, déglacer au Noilly Prat et au vin blanc, laisser réduire entièrement. Ajouter les champignons séchés et le miso, mouiller avec le fond et laisser réduire à 250 g. Passer le tout au tamis. Mixer le fond recueilli avec la crème et le beurre, rectifier l'assaisonnement. Avant le dressage, émulsionner la sauce. Dresser l'écume entre les différents éléments.

Jus

Émincer les échalotes et les faire colorer dans l'huile. Déglacer peu à peu au vin blanc et au porto, laisser réduire. Ajouter d'abord le vin rouge et le fond de veau, puis les fines herbes et les épices, laisser réduire jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Passer le jus au tamis, affiner avec le vinaigre de xérès et le vin rouge. Dresser le jus au centre de l'assiette.

Filet de porc farci aux abricots secs et aux champignons de Paris

Détailler le chou palmier en lanières, mélanger ces dernières à un peu d'huile et les faire cuire au four à 130° C pendant 8 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes. Laisser refroidir. Mixer le chou palmier séché avec la marjolaine et le panko de manière à obtenir une poudre, étaler cette dernière sur une plaque.

Débarrasser les feuilles de bettes de leurs côtes et les blanchir.

Hacher les champignons, l'échalote et les abricots secs. Faire sauter les champignons et les abricots dans l'huile. Ajouter l'échalote et un peu de beurre, faire revenir brièvement. Déglacer au Noilly Prat et faire cuire jusqu'à tendreté. Réduire en purée avec le jaune d'œuf, rectifier l'assaisonnement et verser le tout dans une poche à douille. Disposer les feuilles de bettes sur un film alimentaire et les napper de la préparation à base de champignons. Former une roulade et pocher cette dernière dans un bain-marie, jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 85° C. Surgeler la farce aux champignons pochée.

Parer le filet de porc et prélever une pièce de 250 g dans le cœur du filet. Transpercer le filet avec un fusil à aiguise dans le sens de la longueur. Insérer la farce aux champignons dans la cavité. Saler et poivrer le filet, l'envelopper bien fermement dans du film alimentaire. Cuire sous vide à 58° C pendant 90 minutes. Avant le dressage, faire sauter le filet de tous les côtés dans une poêle et le napper de beurre, de romarin et de thym. Le laisser égoutter un peu sur du papier absorbant, puis le rouler sur la poudre de chou palmier de manière à obtenir une couverture homogène.

Trancher le filet en cinq parts égales et dresser ces dernières à plat sur l'assiette.

Croquettes de joues de porc avec mayonnaise à l'ail noir et cerfeuil

Parer les joues et les faire dorer dans l'huile. Tailler la carotte, le céleri et l'oignon en mirepoix, les faire légèrement colorer dans l'huile. Ajouter le concentré de tomates et poursuivre la cuisson quelques instants. Déglacer au vin rouge et laisser réduire entièrement. Mouiller avec le fond. Ajouter les fines herbes, les épices et les joues, faire cuire au four à 180° C, à couvert, jusqu'à tendreté. Lorsque les joues sont bien cuites, les effilocheur encore chaudes. Passer le liquide de braisage au tamis. Replacer les joues effilochées dans le liquide de braisage et laisser ce dernier réduire entièrement. Se servir ensuite de la viande pour former des boulettes de 15 g et laisser refroidir. Parer les boulettes de deux couches de panure et les frire à 180° C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Pour réaliser la mayonnaise à l'ail noir, mélanger le jaune d'œuf, l'ail, la moutarde et le vinaigre, mixer légèrement. Verser lentement un filet d'huile et mixer jusqu'à l'obtention d'une émulsion. Saler et poivrer.

Pour préparer la vinaigrette, mélanger le Condimento Bianco Mazzetti avec de l'eau et une pointe de gomme xanthane. Verser lentement un filet d'huile dans le liquide et mixer de manière à obtenir une émulsion. Assaisonner avec du sel, du poivre, du jus de citron et du jus d'orange. Effeuilier le cerfeuil et le faire mariner dans la vinaigrette.

Sur l'assiette, dresser les croquettes de joues de porc sur un petit lit de purée de céleri. Surmonter le tout d'un soupçon de mayonnaise à l'ail et garnir de cerfeuil mariné.

Galettes de polenta et leur croûte au fromage

Pétrir la farine, le beurre ramolli, le sucre et le fromage jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Placer cette pâte entre deux tapis en silicone et l'abaisser avec un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 2 mm, puis la mettre à figer au congélateur. À l'aide d'un emporte-pièce rond, découper des rondelles de 6 cm de diamètre et partager ces dernières en deux de manière à obtenir des demi-cercles. Hacher l'échalote et faire blondir dans le beurre. Mouiller avec le lait et le bouillon. Porter à ébullition, verser la polenta en pluie dans le liquide et bien mélanger. Faire cuire à feu doux pendant 15 minutes, à couvert. Ajouter ensuite la semoule de blé dur, le fromage râpé, le jaune d'œuf et le beurre restant, saler et poivrer. Verser la préparation dans des moules en silicone et les mettre à congeler de manière à pouvoir les démouler. Déposer les galettes de polenta sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé et surmonter chacune d'une croûte au fromage. Faire cuire au four à 180° C pendant 20 minutes. Couper les champignons boutons en quatre, faire cuire pendant 5 minutes dans le

La recette de Louis Geser

pour 5 personnes

Plat principal

fond de macération et laisser refroidir le tout. Avant le dressage, laisser égoutter sur du papier absorbant. Couper les radis en rondelles ultrafines et les placer dans de l'eau glacée.

Agrémenter les galettes de polenta de purée de céleri, de champignons macérés et de rondelles de radis.

Couppelles de céleri et céleri mariné

Couper le céleri en tranches de 2 cm d'épaisseur et y découper des disques de 5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce rond. Y creuser une cavité au moyen d'une cuillère parisienne.

Hacher l'échalote et faire blondir dans le beurre. Déglacer au vin blanc et laisser réduire entièrement. Ajouter le fond de volaille et le thym, porter à ébullition. Passer le liquide au tamis et laisser légèrement réduire. Placer les disques de céleri dans ce jus et mettre à mijoter au four à 180° C pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Avant le dressage, les faire glacer dans le fond de braisage.

Couper les entames de céleri en dés et les faire cuire al dente dans de l'eau salée.

Affiner le fond de braisage avec la moutarde, le Condimento Bianco Mazzetti, le sel et le poivre. Avant le dressage, glacer brièvement les dés de céleri blanchis dans le fond.

Râper le céleri à l'aide d'une mandoline. Rassembler les feuilles de céleri et les couper en tronçons de 30 cm de long sur 2 cm de large. Porter le fond de macération à ébullition et le verser sur les lanières de céleri.

Garnir les disques de céleri avec les dés de céleri glacés et surmonter le tout d'un peu de purée de céleri. Former des nids à partir de deux lanières de céleri macérées et en déposer un sur chaque disque de céleri. Garnir d'aneth.

Purée de céleri

Émincer l'oignon et faire blondir dans le beurre. Couper le céleri en dés, les incorporer et faire revenir le tout. Mouiller avec le bouillon de légumes et cuire jusqu'à tendreté. Mixer le tout avec le beurre, la crème et la gomme xanthane, saler, poivrer et affiner avec le Condimento Bianco Mazzetti.

À l'aide d'une cuillère, former des quenelles de purée chaude et en déposer une sur chaque assiette. Utiliser la purée restante pour le dressage des autres éléments.

Fond de macération (pour toutes les recettes)

Mélanger tous les ingrédients, porter à ébullition et laisser infuser pendant 10 minutes. Passer ensuite au tamis.