

La recette de Nino Schüpbach

# COCHONNERIES PRINTANIÈRES SUR LE BOUT DE LA FOURCHETTE



Nino Schüpbach  
Restaurant IGNIV Zürich  
by Andreas Caminada



## CONCOURS DE CUISINE 2025

## La recette de Nino Schüpbach

pour 5 personnes

### Amuse-bouche

#### INGRÉDIENTS

##### Joues de porc

6 joues de porc suisse  
40 g céleri-rave  
40 g carottes  
20 g champignons de Paris  
40 g échalotes  
20 g purée de tomates  
100 g porto  
300 g vin rouge barolo  
300 g fond de veau  
15 g huile de colza  
20 g beurre  
sel, thym, romarin, laurier  
et poivre noir en grains  
mélange d'épices fait  
maison (gros sel, poivre,  
clous de girofle, genièvre,  
anis étoilé)

##### Fleur de céleri

150 g céleri-rave  
45 g isomalt  
25 g sucre glace  
12 g glucose

##### Salade de pomme et de céleri-branche

50 g céleri-branche  
50 g pomme granny-smith  
1 citron vert  
2 g citron caviar  
15 g ciboulette  
sel  
poivre blanc  
sucre

##### Lamelles de pommes aigres- douces

2 pommes granny-smith  
100 g jus de pomme  
50 g eau  
50 g vinaigre de cidre  
3 g sel  
2 feuilles de combava (kaffir)

##### Crème de yogourt

100 g yogourt nature  
sel  
mélange d'épices fait  
maison (graines de  
moutarde, cumin noir,  
cumin, graines de fenouil  
et graines de fenugrec)

#### PRÉPARATION

##### Joues de porc

Parer les joues de porc et les couper en dés réguliers. Éplucher le céleri-rave, les carottes et les échalotes, les couper en gros dés. Couper les champignons en quatre. Peser les ingrédients restants et réserver.

Assaisonner les dés de porc et les saisir à feu vif. Tomatiser avec la moitié de la purée de tomates et déglacer au vin rouge par étapes. Faire revenir les légumes dans une autre poêle, les tomatiser avec la purée de tomates restante et déglacer également au vin rouge en plusieurs étapes. Mouiller le mélange de légumes avec le fond de veau et porter à ébullition. Tamiser la préparation et l'incorporer aux dés de porc. Faire braiser jusqu'à tendreté. Dès que la viande est cuite, la retirer et la laisser refroidir. Laisser réduire le fond jusqu'à la consistance souhaitée. Retirer une partie du jus de braisage et réserver. Laisser le reste réduire encore un peu. Napper les dés de porc refroidis avec le jus réservé et assaisonner le tout avec le mélange d'épices fait maison. Déposer la préparation sur du film alimentaire, enrouler fermement, de manière à obtenir un rouleau uniforme. Le faire figer au surgélateur afin d'en faciliter la découpe. Avant le dressage, régénérer la viande et la glacer dans le jus. Affiner le jus avec le beurre.

##### Fleur de céleri

Couper le céleri-rave en petits dés, faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, puis les mixer avec les autres ingrédients jusqu'à l'obtention d'une masse bien lisse. Étaler la préparation sur des tapis en silicone. La faire sécher au four à 100° C pendant 30-40 minutes environ. Laisser refroidir quelques instants, puis former des fleurs avec la presse.

##### Salade de pomme et de céleri-branche

Couper le céleri-branche et la pomme en brunoise, ciseler la ciboulette finement. Laver le citron vert à l'eau chaude, en extraire les zestes et les incorporer à la brunoise. En extraire également le jus. Presser le citron caviar.

Verser le jus de citron vert sur la brunoise, assaisonner avec le sel, le poivre et le sucre. Bien mélanger le tout et rectifier l'assaisonnement. Garnir enfin de jus de citron caviar et de ciboulette.

##### Lamelles de pommes aigres-douces

Couper les pommes en tranches et ôter la partie centrale à l'aide d'un emporte-pièce rond. Pour préparer le bouillon vinaigré, verser le jus de pomme, l'eau, le vinaigre de cidre et le sel dans une casserole.

Porter à ébullition, retirer immédiatement du feu et ajouter les feuilles de combava. Y déposer les lamelles de pommes et laisser infuser. Placer les lamelles de pommes et une partie du bouillon vinaigré dans un sachet de mise sous vide et mettre sous vide. Réserver au frais et bien égoutter avant le dressage.

##### Crème de yogourt

Passer le yogourt nature à l'étamine et laisser égoutter. Broyer les épices dans un mortier. Assaisonner le yogourt égoutté avec le sel et le mélange d'épices, mettre dans un récipient et réserver au frais.

##### Dressage

Régénérer les joues de porc au four et les glacer encore une fois dans le jus. Pendant ce temps, dresser la fleur de céleri: placer la salade de pomme et de céleri-branche sur une grande et une petite lamelle de pomme, puis déposer le grand bouton de fleur sur la grande lamelle et le petit bouton sur la petite lamelle. Superposer les deux fleurs et déposer la crème de yogourt sur la petite fleur. Garnir avec la ciboulette et les bleuets. Réchauffer le jus de braisage, le dresser sur le plat et y déposer la joue de porc. La surmonter d'une fleur de pomme et de céleri.

## La recette de Nino Schüpbach

pour 5 personnes

### Plat principal

#### INGRÉDIENTS

##### Filet de porc et sa farce bicolore

1 filet de porc suisse  
sel de Maldon  
beurre noisette

##### Farce aux champignons

80 g découpes du filet de porc  
suisse (tête et queue  
du filet)  
60 g crème  
10 g échalote  
20 g champignons de Paris  
10 g morilles  
5 g cognac  
5 g huile de colza  
thym  
sel  
poivre

##### Farce aux épinards

80 g découpes du filet de porc  
suisse (tête et queue  
du filet)  
60 g crème  
40 g épinards en branches  
sel  
poivre

##### Croûte de pomme de terre

40 g beurre mou  
50 g blancs d'œufs  
35 g jaunes d'œufs  
25 g crème  
50 g pomme de terre  
10 g lait  
30 g farine  
sel  
poivre  
muscade  
beurre noisette

##### Morilles farcies

10 morilles  
à farcir  
10 g échalote  
10 g beurre  
10 g cognac  
sel  
sucre  
poivre blanc

##### Jus au petit-lait

1 kg fond de veau  
100 g échalotes  
50 g champignons de Paris  
50 g shiitakés  
5 g concentré de tomates  
5 g thym  
150 g vin rouge  
80 g porto  
10 g petit-lait  
30 g beurre noisette

##### Tubes de pommes de terre

5 pommes de terre  
100 g beurre noisette  
romarin  
sel  
poivre  
huile de friture

##### Petits pois glacés

80 g petits pois écossés  
10 g beurre  
50 g fond de légumes  
sucre  
sel  
poivre blanc

##### Purée de petits pois

100 g petits pois écossés  
1 échalote  
200 g crème  
10 g beurre  
sucre  
sel  
poivre blanc  
un peu de muscade

##### Huile de ciboulette

100 g ciboulette  
100 g huile de colza  
sel

##### Opalines

8 g farine de sarrasin  
20 g farine  
5 g isomalt  
1 g sel  
35 g blanc d'œuf  
5 g beurre mou

## La recette de Nino Schüpbach

pour 5 personnes

### Plat principal

#### PRÉPARATION

##### **Filet de porc en croûte de pomme de terre et sa farce bicolore**

Tamponner le filet de porc et le parer. Couper la tête et la queue du filet, enrouler le cœur de filet dans du film alimentaire. Figurer brièvement au congélateur, saisir à feu vif de tous les côtés et mettre au frais. Couper la tête et la queue du filet en petits dés, en mettre respectivement 100 g dans deux bols à pacosser. Hacher finement l'échalote et les champignons, faire sauter le tout et déglacer au cognac. Pour confectionner la farce aux champignons, pacosser la crème, l'huile de colza et les épices. Placer immédiatement dans le surgélateur et congeler. Blanchir brièvement les épinards en branches, les rafraîchir immédiatement à l'eau froide, puis bien les essorer. Pour préparer la farce aux épinards, pacosser tous les ingrédients, puis les mettre immédiatement au surgélateur et congeler. Dans de l'eau salée, faire cuire jusqu'à tendreté les entames de pommes de terre issues des tubes frites. Passer au tamis et réserver. Faire mousser le beurre et monter les blancs d'œufs en neige avec un peu de sel.

Pacosser deux fois les deux farces. Ajouter ensuite les champignons à la farce aux champignons, verser dans des poches à douille et mettre au frais. Ensuite, incorporer les jaunes d'œufs au beurre moussé. Ajouter la pomme de terre et la crème, mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Assaisonner la préparation avec du sel, du poivre et de la muscade, incorporer la farine. Ensuite, incorporer délicatement les blancs d'œufs battus en neige et le lait. Enduire un moule en silicone d'un peu de beurre noisette et y verser la préparation. Faire dorer la croûte de pomme de terre au four à 180° C pendant 10 minutes environ. La retirer du four et l'envelopper immédiatement dans du film alimentaire pour éviter qu'elle ne dessèche. Une fois la croûte refroidie, l'étaler sur du film alimentaire. Dresser sur la croûte la farce aux épinards en la lissant bien, puis napper cette dernière de farce aux champignons, en lissant également. Déposer le filet de porc sur le dessus et enrouler le tout bien fermement. Envelopper la roulade également dans une feuille d'aluminium et faire cuire au four à 75° C (mode air chaud) jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 52° C. Retirer immédiatement du four, sortir la roulade de la feuille d'aluminium et du film alimentaire. Mettre ensuite la roulade à reposer dans le Hold-o-mat. Avant le dressage, faire colorer la roulade au bec Bunsen, puis trancher. Badigeonner un peu de beurre noisette sur la surface de coupe de la viande et agrémenter d'une pointe de sel de Maldon.

##### **Morilles farcies**

Garnir la cavité des morilles avec la farce aux champignons restante. Hacher l'échalote et faire suer dans le beurre. Ajouter les morilles, assaisonner avec le sel, le sucre et le poivre blanc, remuer le tout. Verser le cognac et faire flamber brièvement. Glacer les morilles et les réserver au chaud.

##### **Jus au petit-lait**

Couper les échalotes et les champignons, faire sauter dans une sauteuse avec une partie du beurre noisette, ajouter le concentré de tomates et le thym. Déglacer la préparation en ajoutant le vin rouge et le porto en plusieurs étapes. Une fois le vin entièrement réduit, mouiller avec le fond de veau et laisser réduire. Dès l'obtention de la consistance souhaitée, ajouter le petit-lait et laisser reposer quelques instants. Passer ensuite le jus à l'étamine. Avant le dressage, réchauffer le jus encore une fois, ajouter le beurre noisette restant et rectifier l'assaisonnement.

##### **Tubes de pommes de terre**

Éplucher les pommes de terre, les couper en tubes et les évider. Faire fondre le beurre, le laisser brunir. Faire chauffer l'huile de friture. Mettre les pommes de terre dans un sachet de mise sous vide en y ajoutant le beurre noisette, le romarin, le sel et le poivre, puis mettre sous vide. Cuire le tout au bain-marie pendant 10-15 minutes environ de manière à ce qu'elles soient encore légèrement croquantes. Sortir les pommes de terre du sachet tant que le beurre est encore liquide, bien les tamponner. Avant le dressage, faire frire les tubes de pommes de terre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

##### **Petits pois glacés**

Écosser les petits pois. Faire fondre le beurre dans une sauteuse, ajouter les petits pois et bien remuer. Ajouter le sucre, le sel et le poivre, bien remuer encore une fois et mouiller avec le fond de légumes. Glacer les petits pois en laissant le liquide réduire entièrement et rectifier l'assaisonnement.

##### **Purée de petits pois**

Écosser les petits pois, les blanchir et les rafraîchir à l'eau froide. Peler l'échalote, la hacher, la faire suer dans le beurre, puis ajouter la crème. Laisser réduire la crème de moitié, assaisonner généreusement avec le sucre, le sel, le poivre blanc et un peu de muscade. Mettre les petits pois blanchis et la crème réduite de moitié dans un bol à pacosser. Placer le bol dans le surgélateur et laisser congeler. Une fois le contenu bien congelé, pacosser deux ou trois fois. Réchauffer la purée, la passer au tamis et rectifier l'assaisonnement.

##### **Huile de ciboulette**

Ciseler la ciboulette finement. Faire chauffer l'huile à 80° C. Ajouter la ciboulette, bien mélanger et saler quelque peu. Filtrer l'huile verte, la remuer pour la faire refroidir et la verser dans un flacon.

##### **Opalines**

Bien mélanger la farine de sarrasin, la farine, l'isomalt, le sel, le blanc d'œuf et le beurre mou jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Étaler la préparation dans un moule en silicone et faire dorer au four à 180° C pendant 5 minutes environ. Démouler les opalines avec précaution.

## La recette de Nino Schüpbach

pour 5 personnes

### Plat principal

#### Dressage

À l'aide d'un grand cercle de dressage, déposer la purée de petits pois au centre de l'assiette. Passer la viande sous la flamme du bec Bunsen, la couper, glacer avec un peu de beurre noisette et agrémenter d'une pointe de sel de Maldon. Dresser la viande sur l'assiette en l'entourant de petites touches de purée de petits pois restante. Remplir le tube de pomme de terre frite de petits pois glacés, recouvrir avec une opaline et finir de garnir. Surmonter le tout d'une morille farcie et dresser le tube en face de la viande. Dresser une autre morille juste à côté de la viande. Arroser avec le jus et l'huile de ciboulette. Pour finir, garnir de microfeuilles (oseille sanguine, amarante, Affilla Cress, bleuets).