

La recette de Yanis Joss

PORC BIEN ÉPICÉ PORTE BONHEUR



Yanis Joss
roh&nobel



CONCOURS DE CUISINE 2025

La recette de Yanis Joss

pour 5 personnes

Amuse-bouche

INGRÉDIENTS

Tartare de filet de porc flambé

130 g	filet de porc suisse (tête et queue) paré
20 g	céleri-branche
10 g	oignons de printemps
10 g	huile d'olive du Moulin de Sévery
5 g	verjus du Moulin de Sévery
0,5 g	zeste de citron vert
1 g	piment d'Alep, concassé sel des Alpes

Crackers aux graines de colza

45 g	farine blanche, type 550
25 g	semoule de blé dur
33 g	fond de légumes
12 g	huile de colza
15 g	graines de colza grillées sel sel des Alpes

Pickles de radis et de céleri-branche

35 g	radis
45 g	céleri-branche
30 g	vinaigre de cidre
30 g	sucré
10 g	fond de légumes
5 g	jus de betterave
0,5 g	zeste de citron vert sel

Huile aux fanes de carotte et aux herbes

20 g	persil plat
10 g	ciboulette
20 g	fanés fraîches de carotte
120 g	huile de colza sel

Mayonnaise aux fanes de carotte et aux herbes

15 g	jaune d'œuf
1 g	moutarde
5 g	jus de citron
7 g	vinaigre de vin blanc
85 g	huile aux fanes de carotte et aux herbes sel

Garniture

0,5 g	cerfeuil
-------	----------

PRÉPARATION

Tartare de filet de porc flambé

Parer le filet et le couper en petits dés. Couper le céleri-branche et les oignons de printemps en brunoise, assaisonner avec l'huile d'olive, le verjus, le zeste de citron vert, le piment d'Alep et le sel des Alpes. Avant le dressage, incorporer les dés de porc au mélange et dresser le tout à l'aide d'un petit cercle de dressage. Passer le tartare de tous les côtés sous la flamme du bec Bunsen et disposer joliment sur l'assiette.

Crackers aux graines de colza

Mixer brièvement les graines de colza et les réserver. Pétrir la farine blanche, la semoule de blé dur, le fond de légumes, l'huile de colza et le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Abaisser finement la pâte (laminoir à pâtes KitchenAid, niveau 4), parsemer de graines de colza mixées et d'un peu de sel des Alpes, exercer une légère pression pour bien les intégrer à la pâte. Étaler la pâte sur du papier sulfurisé, découper des disques avec un emporte-pièce rond, enlever les résidus de pâte et faire cuire à 165° C pendant 12-13 minutes, jusqu'à ce que les crackers soient bien croustillants. Laisser refroidir sur une surface plane.

Pickles de radis et de céleri-branche

Râper finement les radis et le céleri-branche à la mandoline, découper des petites rondelles à l'aide d'une douille perforée et réserver. Porter le vinaigre de cidre, le sucre, le fond de légumes et un peu de sel à ébullition. Ajouter le zeste de citron vert et laisser infuser pendant 5 minutes. Retirer le zeste, partager le fond en deux et ajouter le jus de betterave dans une moitié. Laisser refroidir le fond, placer les radis dans la moitié rouge et le céleri-branche dans la moitié claire, puis mettre sous vide. Pour le dressage, égoutter le jus et tamponner les rondelles macérées.

Huile aux fanes de carotte et aux herbes

Chauffer l'huile de colza à 75° C et la verser sur le persil, la ciboulette, les fanes de carottes et un peu de sel. Mixer le tout au mixeur plongeant, jusqu'à l'obtention d'une huile vert foncé. Passer l'huile à l'étamine et la rafraîchir immédiatement au surgélateur. Pour le dressage, verser l'huile dans un flacon doseur.

Mayonnaise aux fanes de carotte et aux herbes

Mélanger le jaune d'œuf, la moutarde, le jus de citron et le vinaigre de vin blanc à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter l'huile aux herbes en faisant émulsionner le tout et saler. Pour le dressage, verser dans une poche à dresser.

Garniture

Effeuillement finement le cerfeuil et le dresser sur la mayonnaise verte.

La recette de Yanis Joss

pour 5 personnes

Plat principal

INGRÉDIENTS

Filet de porc saumuré dans un manteau de bette

1	filet de porc suisse paré
200 g	feuilles de bette
1 kg	saumure (3%)
7 g	poivre noir en grains
5 g	baies de genièvre
5 g	graines de coriandre
	sel
10 g	blanc d'œuf
	sel des Alpes

Roulés de joues de porc

4	joues de porc suisse parées
1	chou-rave, taillé à env. 90 g
15 g	verjus
35 g	jus de pomme
70 g	oignons de printemps
70 g	carotte
20 g	gingembre
20 g	céleri-branche
45 g	sirop de canne à sucre
1,5 g	graines de coriandre
1 bâtonnet	cannelle
4 g	pâte de tamarin
1 kg	fond de porc
25 g	pomme Pink Lady
10 g	noisettes grillées
8 g	sel
2	noisettes fraîches
5 g	mayonnaise aux fanes de carotte et aux herbes

Puits de purée de pommes de terre frits

200 g	pommes de terre, type C
40 g	lait
20 g	beurre
20 g	farine de maïs grillée
15 g	jaune d'œuf
	sel
	huile de colza
200 g	fond brun de porc
800 g	fond brun de veau
60 g	oignon
30 g	champignons de Paris
5 g	purée de tomates
75 g	vin rouge (pinot noir, Suisse)

5 g	beurre
	sel
30 g	fanés séchées de carotte
6 g	huile aux fanes de carotte et aux herbes

Carottes en botte 2.0

3	carottes en botte (1)
10 g	sirop de canne à sucre
1 g	thé Tarry Lapsang de Länggass-Tee
0,2 g	graines de fenouil
0,3 g	piment d'Alep
6 g	beurre
	sel
150 g	carottes en botte (2)
5 g	beurre
50 g	crème entière
	sel
5 g	carotte en botte (3)
2 g	vinaigre de cidre
2 g	huile de colza du Moulin de Sévery
1 g	fane de carotte

La recette de Yanis Joss

pour 5 personnes

Plat principal

PRÉPARATION

Filet de porc saumuré dans un manteau de bette

Découper le cœur du filet de porc et le couper en cinq lanières de taille égale. Débarrasser les feuilles de bette de leur côte, les blanchir un court instant dans de l'eau salée et les rafraîchir dans de l'eau glacée. Bien tamponner les feuilles. Faire griller brièvement les grains de poivre, les baies de genièvre et les graines de coriandre, concasser, écraser légèrement dans un mortier et mettre dans la saumure. Déposer les lanières de porc dans la saumure et les laisser mariner pendant 30 minutes. Tamponner les lanières et les saler légèrement.

Badigeonner chaque lanière de blanc d'œuf et les enrouler dans les feuilles de bette blanchies. Étaler les feuilles de bette restantes sur du film alimentaire et y enrouler les différentes lanières badigeonnées de blanc d'œuf. Mettre la roulade sous vide et la cuire au bain-marie à 56° C pendant 70 minutes. La retirer délicatement du film alimentaire, laisser reposer un instant et couper la roulade en cinq parts égales. Pour le dressage, disposer les tranches de viande sur l'assiette et les saupoudrer de sel des Alpes.

Roulés de joues de porc

Passer le chou-rave au coupe-légumes et couper des rectangles. Assaisonner le verjus et le jus de pomme avec un peu de sel, mettre sous vide avec le chou-rave et laisser mariner pendant 30 minutes. Parer les joues de porc et les mettre dans la cocotte-minute avec les oignons de printemps, la carotte, le gingembre, le céleri-branché, le sirop de canne à sucre, les graines de coriandre, le bâtonnet de cannelle, la pâte de tamarin, le fond de porc et le sel, fermer le couvercle et laisser cuire pendant 60 minutes. À l'issue de la cuisson, laisser la pression s'échapper de la cocotte-minute et en retirer les joues de porc avec précaution. Passer le jus de cuisson au tamis et le faire réduire. Effiloche délicatement les joues de porc avec une fourchette.

Couper la pomme en brunoise, hacher les noisettes grillées et mélanger le tout aux joues de porc. Ajouter le fond réduit aux joues de porc et saler. Tamponner les rectangles de chou-rave, les surmonter de farce de joues de porc et bien enrouler le tout. Mettre les roulés au frais. Les réchauffer au four, à couvert, juste avant de les servir. Pour le dressage, garnir le roulé avec de la mayonnaise aux fanes de carotte et aux herbes et avec une lamelle de noisette.

Puits de purée de pommes de terre frits

Couper les pommes de terre en cubes, les faire cuire dans de l'eau salée jusqu'à tendreté et réduire en purée. Porter le lait et le beurre

à ébullition, ajouter la farine de maïs grillée, remuer sur le feu et incorporer le tout à la purée de pommes de terre. Pour finir, incorporer le jaune d'œuf à la masse. Presser la préparation dans un moule en silicone et la figer au surgélateur. Préfrir les puits de pommes de terre congelés à 165° C pendant 4 minutes, puis les frire à 180° C pendant 2 minutes pour les faire dorer et laisser égoutter. Pour confectionner le jus, faire revenir l'oignon et les champignons, ajouter la purée de tomates et poursuivre la cuisson, déglacer au vin rouge et laisser réduire presque entièrement. Mouiller avec le fond de porc et le fond de veau, laisser frémir pendant 30 minutes, passer au tamis et laisser réduire jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Saler et, juste avant de servir, monter la réduction avec le beurre.

Mixer les fanes séchées en poudre, avec une pincée de sel. Pour le dressage, saupoudrer les puits frits avec la poudre de fanes, verser la réduction dans le creux et garnir d'huile aux fanes de carotte et aux herbes.

Carottes en botte 2.0

Couper les carottes en botte (1) dans le sens de la longueur et les mettre sous vide avec le sirop de canne à sucre, le thé Tarry Lapsang, les graines de fenouil, le piment d'Alep, le beurre et le sel. Faire cuire sous vide à 85° C pendant 40 minutes. Ouvrir le sachet, passer le liquide au tamis, faire réduire et glacer les carottes en botte dans le liquide. Couper grossièrement les carottes en botte (2), les faire revenir dans du beurre, ajouter la crème et cuire jusqu'à ce que les carottes soient très tendres. Réduire la préparation en une fine purée et saler. Passer la purée au tamis et la réserver au chaud dans une poche à dresser.

Râper très finement la carotte en botte (3) [avec la peau] à la mandoline, mélanger les rondelles au vinaigre de cidre et à l'huile de colza. Effeuille finement la fane de carotte.

Pour le dressage, surmonter la purée d'une alternance de rondelles de carotte et de fanes de carotte effeuillées.