

Porc noir de Bigorre rôti, viennoise « Apicius », légumes d'hiver, sauce au vin

Ingrédients :

- 6 côtes de porc noir de Bigorre
- 50 g de miel
- vin rouge Dalmeran
- 0,3 litre de glace de veau

Viennoise « Apicius » :

- 100 g de beurre
- 100 g de chapelure
- 5 g de coriandre en grain
- 3 g de poivre mignonnette
- 4 g d'origan séché
- 2 g de carvi en grain
- 2 g de badiane en grain
- 2 g de cumin en grain
- 2 g de fenouil en grain

Garniture :

- Butternut
- Salsifi
- Topinambour
- Brocoli

Divers :

- 0,1 litre d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre blanc

BASE Tailler les 6 côtes dans le carré. Les marquer en cuisson sur les deux faces et les débarasser au frais. Mettre sous vide et cuire par immersion à 58° à cœur. Refroidir en glace.

SAUCE Faire caraméliser le miel. Déglacer avec le vin rouge Dalmeran. Réduire au miroir et ajouter la glace de veau. Cuire et rectifier l'assaisonnement.

VIENNOISE « APICIUS » Torrifier les graines. Les concasser. Faire fondre le beurre et ajouter la chapelure hors du feu. Incorporer les épices, saler et étaler la pâte obtenue entre deux feuilles de papier sulfurisé. Faire prendre au frais puis détailler des rectangles de 12x7 cm.

GARNITURE Tailler dans la partie pleine des tranches de butternut de 0,5 cm d'épaisseur et de 3,5x9 cm. Cuire à la vapeur. Tailler les autres légumes de formes différentes et cuire séparément. Avec les parures de butternut, faire une purée bien desséchée.

FINITIONS Remettre à température les côtes au bain-marie, les déssouvider puis les poêler sur les deux faces. Lever les noisettes et les trancher. Poser sur chaque assiette une viennoise et les passer sous la salamandre. Dresser dessus les tranches de cochons. Réchauffer les légumes et les monter comme une tarte sur les tranches de butternut. Faire un trait de sauce et servir le reste en saucière.

