

## Côte de cochon rôtie sauge/café grillé, gratin d'aubergines, émulsion de pommes de terre, agathe de tomates aux noix et figues

### Ingrédients pour 6 personnes :

1 Carré de porc ibérique de 1.6 Kg environ

*Préparation du gratin d'aubergines :*

1.5 Kg d'aubergines

5 dl de béchamel

50 g de parmesan

*Préparation de l'émulsion de pommes de terre :*

250 g de pommes de terre Bintje

75 g d'eau de cuisson des pommes de terre

65 g d'huile d'olive Extra

125 g de crème fleurette

*Préparation de l'agathe de tomates :*

18 pétales de tomates confites

50 g de chèvre frais

30 g de noix sans peau torréfiées

50 g de figues

1 dl de jus de cochon

Sauge (PM)

Café grillé (PM)

6 cébettes blanchies

6 gousses d'ail confites au jus

Grué de cacao (PM)

Fleur de sel (PM)

Poivre du moulin (PM)

Huile d'olive (PM)

200 g de beurre

### Préparation :

#### **Le cochon :**

Parer le carré de cochon. Tailler 2 belles côtes épaisses. Mettre en cuisson avec parures et gousses d'ail, 1 oignon, fleur de thym et sauge. Cuire au four 10 min environ et terminer meunière avec beurre et fleur de sel. Laisser reposer au chaud.

### **Le gratin d'aubergines :**

Eplucher et tailler des bandes de ½ cm environ. Cuire à la poêle à l'huile d'olive. Egoutter sur papier absorbant. Monter ensuite en couches successives aubergines, béchamel et parmesan. Terminer avec fleur de thym. Mettre sous presse. Durcir au frais.

### **L'émulsion de pommes de terre :**

Cuire les pommes de terre épluchées à l'anglaise. Mixer ensuite avec eau de cuisson, huile d'olive et crème fleurette. Rectifier l'assaisonnement. Mettre dans un siphon avec 1 cartouche de gaz. Tenir au chaud.

### **Agathe de tomates confites :**

Confectionner une farce avec chèvre frais, noix grillées et brunoise de figues. Assaisonner. Réaliser à l'aide d'un papier film et pétales de tomates confites de mini « caillettes ». Tenir au chaud.

### **Finition :**

Tailler 6 bandes de gratin d'aubergines. Chauffer au four (140°C). Remettre en température les côtes de cochon. Griller les cébettes blanchies. Tailler les côtes en aiguillettes.

### **Dressage :**

Dresser les aiguillettes de cochon sur une assiette, disposer la bande de gratin, agathe et cébettes grillées. Terminer avec jus de cochon et tour de moulin de café torréfié. A part, servir dans une tasse l'émulsion de pommes de terre. Terminer avec jus et grué de cacao.