

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.