



© Laurence Baruel

Cochon de lait aux griottes

Jacques Marcon, Régis et Jacques Marcon, Saint-Bonnet-le-Froid

Gigot

Le désosser, enlever la peau, saler chaque morceau et rouler en boudin régulier dans un film, cuire ces pièces au four vapeur à 64 °C, arrêter la cuisson à 59 °C à cœur.

Épaule

La désosser, recouvrir de gros sel pendant 2 heures puis rincer. Mettre sous vide dans un sac cuisson avec ail et thym. Cuire 48 heures à 66 °C vapeur.

Carré

Parer le carré en le nettoyant bien.

Pied

Pocher le pied avec une garniture aromatique et le flamber au cognac. Après cuisson, récupérer la chair et réaliser le mélange avec les pistaches, les échalotes, le jambon et les herbes concassées. Assaisonner et réserver.

Glaçage épaule

Chauffer le miel en le caramélisant, déglacer avec le vinaigre de vin et ajouter les épices et herbes. Cuire tout doucement 30 minutes et réserver.

Garniture

Cuire le petit épeautre comme un risotto avec les oignons ciselés tombés au beurre, le vin blanc et le fond blanc. Détailler le chou et blanchir les feuilles.

Sauce

Réaliser le jus de base en colorant les os et parures. Laisser cuire avec une garniture carotte, oignon, ail et thym. Emincer les oignons. Faire réduire le vinaigre de moitié avec ceux-ci. Mouiller avec le jus de cochon et cuire 30 mn. Passer le jus, monter au beurre, ajouter l'estragon ciselé et les dés de cornichon.

Finition

Détailler en gros dés l'épaule et les laquer avec le glaçage. Colorer le carré de cochon. Sur un lit de chou et d'épeautre, dresser les différents morceaux de cochon, ajouter les griottes juste pelées et saucer généreusement.

Ingrédients

Pour 6 personnes

1 gigot de cochon de lait
1 épaule de cochon de lait
1 carré de cochon de lait
1 pied de cochon

Glaçage épaule

200 g de miel
2 dl vinaigre de vin rouge
1 étoile de badiane
2 grains de poivre
Muscade
Laurier, thym

Sauce

Jus de cochon
4 oignons
2 dl vinaigre de vin blanc
1 branche d'estragon
8 cornichons

Pied de cochon

Pistaches concassées
4 échalotes ciselées confites
50 g de dés de jambon cru
50 g de ciboulette, estragon, persil
1 carotte
1 oignon

Garniture

50 g de petit épeautre
2 oignons
1 dl vin blanc
5 dl de fond blanc de volaille
100 g de griottes
1 chou « cœur de bœuf »