Eric Sapet

Porc

Le carré de cochon noir de bigorre aux châtaignes et aux truffes

1h25	35 min	50 min	0	594
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du carré de cochon

1. A l'aide d'un couteau éminceur, enlever la couenne qui recouvre la graisse du carré de cochon.
2. Couper la couenne en morceaux, la réserver pour la cuisson du cochon. La couenne va parfumer le jus.
3. Enlever l'os de la colonne vertébral en le suivant avec la lame d'un couteau d'office.
4. Couper l'os en deux et le réserver également pour la cuisson.
5. Faire chauffer une cocotte sur feu vif avec de l'huile d'olive.
6. Assaisonner le fond de la cocotte de sel.
7. Déposer le carré de cochon avec le côté gras sur le fond de la cocotte. Assaisonner le dessus.
8. Pendant ce temps, préchauffer le four à 180°C (Th.6) position chaleur tournante.
9. Vérifier la coloration du carré. Lorsque la graisse est dorée, retourner le carré avec une pince.
10. Ajouter les os précédemment réservés dans la cocotte.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le carré de cochon

- 1 kg **Carré(s) de porc**
- 1 trait **Huile d'olive**
- 50 cl **Fond brun de veau**
- 36 **Châtaigne**
- 1 verre(s) **Porto**
- 60 g **Truffe**
- 2 c. à soupe **Huile de truffe**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le lut

- 500 g **Farine**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 20 cl **Eau**
- 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**

Ne pas mettre la couenne.

11 Retourner la côte de cochon de tous les côtés y compris sur la tranche.

12 Remettre la côte de cochon sur le gras pour finir la coloration, puis débarrasser le tout sur une assiette.

13 Débarrasser la graisse fondu dans un saladier, remettre la viande dans la cocotte toujours côté gras contre le fond.

14 Ajouter la couenne et les os, déglacer avec le porto. Laisser réduire de moitié.

15 Ajouter un peu de fond de veau et couvrir. Enfourner pendant 20 minutes.

Étape 2

Préparation de la garniture

1 A l'aide d'une mandoline, tailler les truffes en fines tranches. Réserver dans un bol.

2 Prendre les châtaignes, les éplucher si elles sont fraîches. Réserver dans un bol.

3 Casser l'oeuf au dessus d'un saladier contenant la farine et verser l'eau. Mélanger avec les doigts.

4 Rajouter de l'eau si besoin. La consistance de la pâte doit être celle d'une pâte à modeler.

5 Eviter de trop travailler la pâte pour qu'elle ne soit pas trop élastique.

6 Débarrasser la pâte sur le plan de travail, former une boule.

7 Réserver dans un saladier et laisser reposer.

8 Sortir la cocotte du four. Débarrasser la côte, la couenne et les os sur une assiette. Laisser le four allumé.

9 Vérifier la consistance de la sauce qui doit être nappante, la faire réduire si elle est trop liquide. Remettre la côte dans la cocotte.

10 Ajouter les châtaignes, la truffe, l'huile aromatisée à la truffe, saler et poivrer.

11 Lorsque la pâte est devenue souple, la couper et former un long boudin pour entourer la cocotte.

12 Badigeonner les bords de la cocotte de jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau.

13 Placer la pâte à cheval sur le bord de la cocotte. Veiller à bien la fixer.

14 Remettre le couvercle sur la cocotte, appliquer de la dorure sur les bords du couvercle avant de souder avec la pâte.

15 La pâte doit être collée de façon hermétique autour de la cocotte et avoir une jolie forme.

16 Appliquer à nouveau de la dorure sur la pâte puis enfourner pendant 20 minutes.

Étape 3

Dressage

1. Sortir la cocotte du four et casser la croûte en glissant la lame d'un couteau entre le couvercle et la cocotte.
2. Pour un côté convivial, réaliser cette opération devant les convives.
3. Sortir la côte de cochon avec une pince et la couper en tranches avec un éminceur.
4. Placer la tranche de carré de cochon sur une assiette, napper de sauce et de garniture.