

Porc

# Côte de cochon ibérique rôtie, céleri fondant truffé gratiné au parmesan


**2h10**

TEMPS TOTAL

**1h20**

PRÉPARATION

**50 min**

CUISSON

**0**

REPOS

**736**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la viande

800 g **Côte(s) de porc**  
4 c. à soupe **Huile d'arachide**  
50 g **Beurre**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour la garniture

1 **Céleri-Rave**  
40 g **Truffe**  
15 cl **Bouillon de volaille**  
20 g **Beurre**  
6 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**  
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
50 g **Parmesan**  
2 pincée(s) **Gros sel**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation de la garniture

- 1 Sortir les côtes de cochon du réfrigérateur, les laisser à température ambiante sur une assiette.
- 2 Préchauffer un four à 200°C (Th. 7).
- 3 Mettre une grande casserole d'eau à chauffer, saler avec le gros sel.
- 4 Parer le céleri boule à l'aide du couteau éminceur pour lui retirer la peau.
- 5 Rincer rapidement le céleri ainsi que la planche pour enlever le sable et la terre qui auraient pu s'y déposer.
- 6 Tailler la boule de céleri en quatre, ou plus, afin de pouvoir passer les morceaux à la mandoline.
- 7 Tailler de fines tranches de céleri d'environ 2 à 3 mm avec la mandoline.
- 8 Retailler ces tranches à l'aide des emporte-pièces.
- 9 Préparer un saladier d'eau avec des glaçons.
- 10 Préparer également une assiette recouverte de papier absorbant.
- 11 Lorsque la casserole d'eau bout, plonger les lamelles de

céleri.

- 12 Gouter pour vérifier la cuisson, elles doivent être encore un peu fermes.
- 13 Les sortir de l'eau bouillante à l'aide de l'écumoire, les plonger dans l'eau glacée pendant 1 minute pour stopper la cuisson.
- 14 Les débarrasser sur l'assiette recouverte de papier absorbant pour les éponger.

#### Ingrédient pour la sauce

2 dl **Jus de veau**  
20 g **Beurre**

### Étape 2

#### Cuisson de la viande

- 1 Faire chauffer une cocotte allant au four sur feu vif avec l'huile d'arachide.
- 2 Déposer les côtes de cochon à plat dans la cocotte en appuyant avec la main pour les maintenir. Les saisir pendant 2 ou 3 minutes sur chaque face.
- 3 Saler et poivrer généreusement.
- 4 Faire croûter la viande de tous les côtés dans la cocotte pour qu'elle caramélise ensuite au four.
- 5 Ajouter le beurre et enfourner la cocotte pendant 30 minutes.

### Étape 3

#### Préparation de la truffe

- 1 Prendre la truffe, l'éplucher pour enlever l'écorce avec un couteau d'office.
- 2 Réserver ces parures de côté.
- 3 Tailler de fines tranches de truffe d'environ 2 mm truffe à l'aide de la mandoline.
- 4 Retailler ces tranches avec un petit emporte-pièce rond pour obtenir une vingtaine de disques.
- 5 Les réserver sur une assiette au frais recouverte d'un papier absorbant légèrement humidifié.
- 6 Réunir toutes les parures et à l'aide du couteau éminceur, les hacher très finement. Mettre de côté.

### Étape 4

#### Montage des garnitures

- 1 Placer les emporte-pièces sur la planche de travail, les garnir de lamelles de céleri superposées.
- 2 Mettre un peu de truffe hachée entre les couches.

### Étape 5

#### Fin de cuisson de la viande

- 1 En fin de cuisson, sortir la cocotte du four. La laisser dans un coin chaud, couvrir la viande avec du papier aluminium.
- 2 Allumer le grill du four qui servira pour gratiner le céleri.

### Étape 6

## Glacer le céleri

- 1 Mettre un sautoir à chauffer sur feu moyen, ajouter le beurre.
- 2 Lorsque le beurre commence à mousser, ajouter le bouillon de volaille, porter à ébullition.
- 3 Laisser réduire un peu le bouillon pour qu'il épaississe en se liant avec le beurre, c'est à dire pendant un peu moins d'une minute.
- 4 Baisser le feu, assaisonner avec du sel et du poivre.
- 5 Déposer les emporte-pièces garnis dans le sautoir, à l'aide d'une spatule. Les laisser remonter en température sur feu doux en les arrosant régulièrement pour les glacer.

## Étape 7

### Réalisation de la sauce

- 1 Verser le jus de veau dans une petite casserole, le mettre à chauffer.
- 2 Porter le jus à ébullition. Puis baisser le feu et monter le jus en ajoutant le beurre.
- 3 Ajouter le reste de truffe hachée, maintenir au chaud sans refaire bouillir.

## Étape 8

### Gratiner le céleri

- 1 A l'aide d'une spatule, déposer les emporte-pièces garnis et glacés sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 2 Dans un bol, mélanger la crème, le jaune d'œuf et le parmesan râpé. Etaler ce mélange dans les emporte-pièces, enfourner sous le gril.
- 3 Rester devant pour surveiller.
- 4 Une fois bien gratinés, éteindre le four et laisser la porte entre-ouverte.

## Étape 9

### Dressage

- 1 Récupérer les côtes de cochon, les trancher en ôtant l'os. Disposer dans les assiettes.
- 2 Déposer à côté le céleri gratiné, retirer les emporte-pièces.
- 3 Saucer l'assiette avec le jus truffé, décorer avec les disques de truffe.