



CHOU – CROÛTE DE NOËL

Ingrédients

(10 personnes)

Chez le crémier

Beurre demi-sel

1 l de lait cru

4 œufs

Chez le boulanger

Levure

Chez l'épicier

Baies de genièvre

Un bon poivre

Du sel de mer

Poudre d'agar-agar Farine type 55

Sucre semoule

Huile de noix

Vinaigre de Xérès

Chez le maraîcher

1 Chou pommé

2 Têtes d'ail

3 gros oignons

Laurier

Chez le boucher

1 Échine de porc 1 kg

1 Saucisson à cuire

20 gr de poitrine fumée

Chez le brasseur

1 Bière ambrée

1 - La brioche

250 gr de farine + 10 gr de levure de boulanger + 10 gr de sucre, 3 œufs entiers, 120 g de beurre salé en pommade.

Bien mélanger au préalable le sucre avec la levure, ajouter la farine, placer si possible l'ensemble dans un robot mélangeur et ajouter les œufs et le beurre. Battre à vitesse moyenne jusqu'à décol-

lement de la masse des bords du robot. Si vous n'avez pas de robot, pratiquer l'opération dans un grand saladier, à la main, énergiquement. Placer ensuite la brioche au réfrigérateur.

2 - La cuisson de l'échine de cochon

Dans une cocotte, placer à froid l'échine côté gras et démarrer à feu moyen pour obtenir une belle coloration. Réduire le feu pour conduire une cuisson très douce ; saler, ajouter les baies de genièvre, le laurier, les têtes d'ail épluchées, l'oignon coupé en 4 et couvrir. Cuire pendant 2 h à couvert.

3 - Le lait fumé

Verser en fouettant 1 litre de lait cru sur la valeur d'une cuillère à café d'agar-agar (2gr). Faire ensuite bouillir en remuant avec 20 gr de poitrine fumée. Couvrir et laisser infuser jusqu'à refroidissement.

4 - Une fois l'échine et le saucisson cuits. Garder le saucisson dans un endroit chaud. Placer l'échine sur une planche à découper (garder le gras de cuisson pour un autre usage) et conserver précieusement l'ail et l'oignon compostés pendant la cuisson pour le dressage final. Prélever de l'échine, le gras en périphérie et le placer dans la cocotte de façon à le colorer et le rendre croustillant.

Étaler la pâte à brioche en un carré de 5 mm d'épaisseur et placer dessus l'échine de façon à la rouler

dedans. Fermer hermétiquement les extrémités en les humectant d'eau froide avec un pinceau, puis préparer une dorure avec un œuf entier fouetté avec une pincée de sucre. Badigeonner la brioche. Laisser reposer 30' près du four puis enfourner à 180° pendant 20', jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

5 - Placer le lait fumé refroidi dans un syphon, au réfrigérateur

6 - Déglacer la cocotte avec un peu de vinaigre de xérès, puis ajouter la bière et laisser réduire jusqu'à consistance sirupeuse.

7 - Détailler les feuilles du chou vert

en supprimant les côtes

Laver les feuilles et les éponger, puis les émincer le plus finement possible. Les assaisonner de sel marin, d'un bon poivre, d'huile de noix et du vinaigre de Xérès.

8 - Dressage

Filter le jus fait avec la bière réduite et déposez-en une cuillère à soupe, au centre de chaque assiette. Répartir le chou, une tranche d'échine en brioche, une tranche de saucisse, un peu d'oignon et d'ail de la cuisson de l'échine, confits, puis un morceau de lard croustillant. Au dernier moment, bien remuer le syphon et en extraire la mousse.

Philippe Redon

14 rue Adrien-Dubouché

Tél : 05 55 79 37 50

www.restaurant-philipperedon.fr