



© Christian Larit

Cochonnet du Larzac caramélisé à la sauge,

légumes en beaux morceaux, condiment aubergines /
oreilles de porc moutardées

Pascal Bardet, Le Louis XV, Monte Carlo

Pistou de sauge

Éplucher l'ail nouveau et laver les feuilles de sauge. Dans un mortier, piler la gousse d'ail avec les feuilles de sauge, ajouter un trait de Xérès et de Barolo, le jus de cochon tiédi puis le poivre mignonette. Réserver.

Cochonnet

Assaisonner le gigot de cochon en le frottant de sel de Guérande. Colorer ce dernier dans un rondau avec une gousse d'ail et une feuille de sauge. Refroidir puis cuire sous vide avec une cuillère de jus de cochon, trois grains de poivre et une feuille de sauge. Obtenir une température à cœur de 53 °C. Rafraîchir dans de l'eau glacée.

Rôtir à la broche cette pièce de cochonnet (environ 50 mn) et, en fin de cuisson, badigeonner de pistou de sauge à l'aide d'un pinceau. Laisser reposer sur une grille 10 à 15 mn.

Garniture

Laver le céleri, le couper en 4 morceaux de 14 cm de long. Réserver les feuilles jaunes. Tourner les navets et les carottes en prenant soin de conserver les fanes.

Cuire séparément chaque légume dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive, mouiller de fond blanc puis glacer avec une noisette de beurre et du jus de cochon.

Condiment

Griller au feu de bois les aubergines préalablement piquées à l'aide d'une fourchette, puis les laisser reposer dans un saladier filmé. Récupérer la chair et la hacher avec 1/3 des peaux. Dans une sauteuse, chauffer le caviar obtenu puis ajouter tous les ingrédients. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Finition et dressage

Dresser la garniture sur une grande assiette, saucer avec le jus de glaçage des légumes, ajouter les fanes puis quelques pièces de gigot de cochonnet. Servir le condiment en saucière.

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 gigot de cochonnet
Jus de cochon
2 feuilles de sauge
3 grains de poivre
Sel de Guérande

Pistou de sauge

1 gousse d'ail nouveau
2 g de poivre mignonette
12 feuilles de sauge
1 trait de vinaigre de Xérès
1 trait de vinaigre de Barolo
1 cuillère à soupe de jus de cochon

Garniture

1 céleri branche
8 carottes fanes moyennes
18 navets fanes de pays
Fond blanc
Jus de cochon
Sel, poivre
Huile d'olive
Beurre

Condiment aubergines

3 aubergines
20 g d'oignon rouge ciselé
1 botte persil plat concassé
30 câpres
12 g de moutarde en graines
40 g d'oreille de cochon confite taillée en salpicon
3 g de poivre mignonette
Jus de cochon de lait
Vinaigre de Xérès