

COU DE PORC DE LA RÉGION



COU DE PORC DE LA RÉGION CUIT / PRUNES À L'AIL / ESPUMA DE HARICOTS SÉCHÉS BIO D'ARGOVIE / TAGLIATELLE D'ALSACE

Recette pour 10 portions

Cou de porc suisse de la région	1,8 kg
Moutarde	120 g
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP Terra di Bari Castel del Monte	20 ml
Fond de viande	300 ml
Sel, poivre	

Prunes bio	500 g
Ail	80 g
Oignons bio	50 g
Vin rouge	100 ml
Sucre	30 g
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP Terra di Bari Castel del Monte, sel, poivre	

Haricots séchés bio d'Argovie	200 g
Crème entière	100 ml
Fond de légumes	100 ml
Chili	5 g
Sel	

Tagliatelle d'Alsace 7 mm	1,2 kg
Beurre	30 g
Sel	

Tamponner la viande, enduire de moutarde, assaisonner de sel et de poivre, puis laisser mariner pendant au minimum 30 minutes. Verser l'huile d'olive par-dessus et cuire pendant une trentaine de minutes au four préchauffé à 220 °C. Réduire ensuite la température à 180 °C, arroser de fond de viande et terminer la cuisson pendant environ 1 heure. Sortir la viande du four, couper en portions et réserver au chaud avant de servir.

Faire revenir les oignons et l'ail dans un peu d'huile d'olive, déglacer au vin rouge et assaisonner de sel, de poivre et de sucre. Cuire à basse température pendant 15 minutes. A la fin, ajouter le fond chaud et réserver au chaud avant de servir.

Réduire les haricots séchés en purée au mixeur. Brièvement faire bouillir le fond de légumes, la crème entière, le chili et le sel, puis laisser refroidir. Passer le mélange au tamis et verser dans un émulsionneur. Insérer 2 cartouches et réserver au chaud.

Cuire les pâtes al dente. Mélanger au beurre et réserver au chaud avant de servir.