Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 15 mars 2025

La recette de joue de cochon du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement Le Phébus & Spa à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de joue de cochon longuement braisée avec réduction de tête à la poitrine, polenta crèmeuse à la sauge de la balizone, tomates épicées, haricots verts fermentés et giroles en pickles.

Joue de cochon :
– 1kg de joue de cochon
– 6 carottes
– 4 oignons
– 2l de vin blanc
– 4 gousses d'ail
– 10 baies de genièvre et de poivre
– 2 feuilles de laurier

Ecrit par Echo du Mardi le 15 mars 2025

Nettoyer les joues de cochon puis les mettre à mariner avec tous les autres ingrédients pendants environ 24h.
Le lendemain les égoutter puis les marquer à feux vif avant de les remettre dans leur marinade avec 1/3 de jus de veaux. À cuire au four dans un bac gastro avec couvercle pendant environ 1h30 à 160°C et les laisser reposer une heure de plus dans leur jus avant de les refroidir pour les conditionner.

Sauce de tête :
– Bacon
– Tomates cerises
– Sauce Worcester
– Bisque
– Jus de volaille

Colorr le bacon. Déglacer avec les tomates et le sauce Worcester et réduire à glace.
Mouiller à la bisque et jus de volaille et laisser réduire. Puis mixer et filtrer la sauce.

Polenta :
– 200gr d'eau
– 30gr de crème
– 80gr de polenta
– 3 tranches de bacon
– Jus de volaille
– Eau
– Crème infusée à la sauge

Mélanger l'eau, la crème et la polenta, puis cuire dans un gastro avec couvercle au four à 200°C pendant 20 minutes.
Ajouter le bacon puis cuire encore 10 minutes. Mixer au Thermomix. Émulsionner au jus de volaille et à la crème infusée.

Pickles :
– 1l de vin blanc
– 1l de vinaigre de riz
– 30gr de sucre

Mettre en pickles des girolles et des haricots vert entier.

Finition :
Tomates cerises mondées coupées en deux et sautées au tabasco.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 15 mars 2025



DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !