

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 Jocas. 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 crémeuse à la sauge de la balizone, tomates épicées, haricots verts fermentés et girolles 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

Colorer 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.

Ecrit par Echo du Mardi le 15 mars 2025



DR