La recette de Deborah Pfister

COCHONNERIES DE LA FERME



Deborah Pfister
Restaurant Du Nord

LA CUISINE DES JEUNES

Viande Suisse

CONCOURS DE CUISINE 2025

La recette de Deborah Pfister

pour 5 personnes

Amuse-bouche

INGRÉDIENTS

Pâte à ravioli

200 g	farine
32 g	œuf entier
19 g	jaune d'œuf
8 g	huile d'olive
3 g	sel
	eau

1	joue de porc suisse
50 g	farce aux champignons (recette, voir plat principal)
30 g	oignon
10 g	sucre
1 g	sel
3 g	beurre

Émulsion de cidre

30 g	échalote
5 g	beurre
150 g	cidre
100 g	crème
50 g	bouillon de légumes
6 g	Proespuma
3 g	sel
1 g	poivre
1 g	noix de muscade

Pickles de pomme

150 g	pomme granny-smith
15 g	sucre
50 g	vinaigre de vin blanc
150 g	eau
5 g	sel
5 g	graines de moutarde

Huile de ciboulette

10 g	ciboulette
10 g	huile de colza
	sel, poivre

PRÉPARATION

Pâte à ravioli

Pétrir la farine, les œufs, l'huile d'olive et le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Une fois terminée, la mettre d'abord sous vide, puis au frais. Partager la pâte en deux et les abaisser toutes les deux à l'aide d'un laminoir.

Joue de porc braisée

Parer la joue de porc. Tailler l'oignon, le céleri, la carotte et l'ail en mirepoix. Faire suer les légumes, les sortir de la poêle et les réserver. Faire sauter la joue de porc parée et la fariner. Ajouter la mirepoix et la purée de tomates, poêler le tout. Déglacer au vin rouge. Mouiller avec le fond de bœuf, ajouter la feuille de laurier et laisser mijoter à couvert pendant 50 minutes. Sortir la joue de porc et laisser réduire quelque peu la sauce. La dégraisser, réincorporer la joue de porc et réserver au chaud.

Raviolis

Hacher l'oignon, faire fondre le beurre, ajouter l'oignon et faire blondir, compléter avec le sucre et le sel. Couper la joue de porc braisée, y ajouter la farce aux champignons et les oignons caramélisés. Étaler une pâte sur le plan de travail fariné, y déposer la préparation à base de joue de porc sous forme de portions suffisamment espacées, recouvrir avec la seconde pâte et découper chaque portion à l'aide d'un emporte-pièce rond. Pour finir, faire cuire les raviolis dans de l'eau salée pendant 4 minutes, puis les passer dans le beurre des pommes de terre du plat principal.

Émulsion de cidre

Hacher l'échalote, faire revenir dans le beurre, puis déglacer au cidre et laisser réduire. Ajouter le bouillon de légumes, le sel, le poivre et la noix de muscade, laisser encore réduire. Ajouter ensuite le Proespuma. Affiner avec la crème, laisser cuire le tout un court instant, chinoiser la préparation et verser le liquide dans un siphon à chantilly. Équiper le siphon d'une capsule conformément aux instructions, puis réserver l'émulsion au chaud.

Pickles de pomme

Mettre le sucre, le vinaigre de vin blanc, l'eau, le sel et les graines de moutarde dans une casserole, porter à ébullition, laisser cuire un court instant, puis passer le tout au tamis. Peler la pomme et la tailler en jardinière. Verser le bouillon vinaigré sur les bâtonnets de pomme, couvrir et mettre au frais.

Huile de ciboulette

Mixer finement la ciboulette, l'huile, le sel et le poivre, passer dans un tamis, verser dans une poche à douille et mettre au frais. Lors du dressage, en verser un filet sur l'émulsion de cidre.

La recette de Deborah Pfister

pour 5 personnes

Plat principal

INGRÉDIENTS

Filet de porc en croûte de pomme de terre

40 g	beurre mou
50 g	jaunes d'œufs
45 g	blancs d'œufs
25 g	crème
50 g	pomme de terre, type C
10 g	lait
30 g	farine
	sel, poivre et noix de muscade

Farce aux champignons

100 g	découpes du filet de porc suisse
66 g	crème
6,5 g	sherry
80 g	champignons de Paris
	sel et poivre

Joues de porc braisées

6	joues de porc suisse
40 g	oignon
40 g	céleri
40 g	carotte
2 g	ail
20 g	purée de tomates
1	feuille de laurier
150 g	vin rouge
100 g	fond de bœuf
5 g	farine
	sel

Minicarottes

5	minicarottes
15 g	beurre
10 g	bouillon de légumes
	sucre, sel et poivre

Purée de carottes

200 g	carottes
36 g	beurre
1 g	pâte d'ail
0,5 g	sel
	poivre

Pommes de terre farcies aux champignons

5	pommes de terre à raclette
50 g	beurre
1 brin	romarin
2 brins	thym
1	feuille de laurier
3	grains de poivre
1	anis étoilé
3	clous de girofle
25 g	champignons de Paris
25 g	shiitaké
20 g	pomme de terre, type C
5 g	vin blanc
10 g	crème
	sel, poivre et noix de muscade

Sarrasin soufflé

20 g	sarrasin
	eau
	huile de colza

La recette de Deborah Pfister

pour 5 personnes

Plat principal

PRÉPARATION

Filet de porc en croûte de pomme de terre et sa farce aux champignons

Éplucher la pomme de terre, la cuire dans de l'eau salée. La passer au passe-vite. Séparément, battre les blancs d'œufs en neige et le beurre en mousse, incorporer les jaunes d'œufs progressivement. Ajouter la pomme de terre, le lait et la crème, mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer d'abord la farine, puis les blancs d'œufs battus en neige. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Étaler la préparation sur un tapis en silicone graissé et faire cuire au four à 180° C pendant 10 minutes. Sortir du four et couvrir avec un linge.

Pour préparer la farce aux champignons, couper les champignons en quatre et les faire revenir dans de l'huile, puis les mettre au frais. Mixer les morceaux issus de la découpe du filet de porc paré avec les champignons, la crème, le sherry, le sel et le poivre.

Saler le filet de porc paré et l'envelopper dans du film alimentaire de manière à former une roulade. Étaler la préparation à base de pomme de terre sur une feuille d'aluminium et, à l'aide d'une poche à douille, la napper d'une couche de farce. L'aplatir avec une spatule mouillée, y déposer le filet de porc, enrouler fermement et bien fermer les extrémités. Faire cuire le tout au four à 100° C, jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 54° C.

Joues de porc braisées

Parer les joues de porc. Tailler l'oignon, le céleri, la carotte et l'ail en mirepoix. Faire suer les légumes, les sortir de la poêle et les réserver. Faire sauter les joues de porc parées et les fariner. Ajouter la mirepoix et la purée de tomates, poêler le tout. Déglacer au vin rouge. Mouiller avec le fond de bœuf, ajouter la feuille de laurier et laisser mijoter à couvert pendant 50 minutes. Sortir les joues de porc et laisser réduire quelque peu la sauce. La dégraisser, réincorporer les joues de porc et réserver au chaud.

Minicarottes

Blanchir les minicarottes et les parer. Faire fondre le beurre dans une sauteuse et y faire revenir les minicarottes en ajoutant le sucre, le sel et le poivre. Mouiller avec le bouillon de légumes et faire glacer.

Purée de carottes

Couper les carottes, les faire revenir dans le beurre et la pâte d'ail. Placer ensuite dans un sachet de mise sous vide, saler et poivrer, puis mettre sous vide. Faire cuire sous vide dans un bain à 90° C pendant 60 minutes. Bien mixer les carottes cuites pendant une minute et placer la purée ainsi obtenue dans une poche à douille. Dresser cette purée sur les minicarottes glacées et garnir.

Pommes de terre farcies aux champignons

Couper une petite base aux pommes de terre et les évider. Placer les pommes de terre dans un sachet de mise sous vide avec le beurre, la feuille de laurier, les grains de poivre, le romarin, un brin de thym, l'anis étoilé et les clous de girofle, faire cuire dans un bain sous vide pendant 45 minutes. Séparément, faire cuire les bases coupées et la pomme de terre de type C dans de l'eau, puis passer le tout dans un passe-vite. Hacher le thym restant, mixer brièvement le shiitaké et les champignons de Paris, faire sauter dans une poêle, déglacer au vin blanc, ajouter la crème et porter le tout à ébullition un court instant. Ajouter le sel, le poivre et la noix de muscade. Insérer la préparation ainsi obtenue dans les pommes de terre évidées et dresser.

Sarrasin soufflé

Faire cuire le sarrasin dans de l'eau pendant 20 minutes, puis le faire sécher au four. Faire frire dans l'huile à 180° C et dresser sur les carottes. Garnir de fleurs.

Suisse. Naturellement. SUISSE GARANTIE

Partenaires: HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO JRE WORK SPACE WELLE7 WORKSPACE.CH HUGENTOBLER Systèmes de cuisson autarcie Villeroy & Boch BRAGARD CHAMPAGNE POMMERY mérat THE CHEDI ANDERMATT, SWITZERLAND