

Jarret de porc braisé à la bière façon Nierenberger

🍴 6 portions · ⌚ prep. 45m · 🕒 cuisson 2h30m

🌾 gluten 🥛 lait 🌰 noix

Version gastronomique alsacienne : jarrets de porc demi-sel dessalés puis braisés à la bière ambrée. Servis avec un crémeux de pomme de terre en siphon, un céleri en croûte de sel et une garniture printanière. Recette du chef Guillaume Nierenberger pour Festein d'Alsace.

France / Alsace

INGRÉDIENTS

□ jarrets de porc demi-sel	2	□ beurre doux	1 g
□ saindoux		□ huile de noisette	1 càc
□ oignon jaune	1	□ gros sel	250 g
□ carotte, <i>en mirepoix</i>	1	□ farine	500 g
□ feuille de laurier	1	□ eau	225 g
□ branches de thym	2	□ vinaigre	25 g
□ ail, <i>entier</i>	1/2	□ céleri boule, <i>entier, non épluché</i>	1
□ clous de girofle	4	□ romarin	
□ poivre en grains	1 càc	□ petites carottes nouvelles, <i>blanchies</i>	6
□ bière ambrée	500 ml	□ petits pois, <i>blanchis</i>	200 g
□ pommes de terre, <i>épluchées</i>	125 g	□ asperges sauvages	1/2 botte
□ eau de cuisson	5 g	□ feuilles d ail des ours	6
□ crème liquide	1 g	□ beurre	

PRÉPARATION

— Jarret (la veille) —

1. Tremper les jarrets de porc demi-sel dans un grand récipient d'eau pendant 12 heures, en changeant l'eau deux fois. Bien égoutter et éponger.

— Jarret braisé —

2. Préchauffer le four à 200 °C.
3. Faire chauffer du saindoux ou huile de tournesol dans une cocotte en fonte, saisir les jarrets de chaque côté.
4. Ajouter l'oignon jaune et la carotte, la feuille de laurier, les branches de thym, l'ail, les clous de girofle et le poivre en grains.
5. Déglacer avec la bière ambrée. Couvrir et enfourner 1 heure à 200 °C, puis baisser à 170 °C et poursuivre 1 h30. Arroser régulièrement.

— Crèmeux de pomme de terre (siphon) —

6. Cuire les *pommes de terre* en eau légèrement salée. Mixer avec l'*eau de cuisson*, la *crème liquide*, le *beurre doux* et l'*huile de noisette*.
7. Passer au *chinois*, rectifier l'assaisonnement. Verser dans un *siphon*, gazer deux fois et maintenir au chaud au bain-marie.

— Céleri en croûte de sel —

8. Préchauffer le four à 180 °C.
9. Mélanger le *gros sel*, la *farine*, l'*eau* et le *vinaigre* pour obtenir une pâte homogène. Étaler à 0,5 cm d'épaisseur et envelopper le *céleri boule* hermétiquement. Disposer quelques brins de *romarin* sur l'extérieur.
10. Cuire 1 h30 à 180 °C sur une plaque avec papier sulfurisé. Laisser reposer 30 minutes, puis casser la croûte.

— Garniture et dressage —

11. Poêler les *petites carottes nouvelles*, les *petits pois*, les *asperges sauvages* et les *feuilles d ail des ours* avec une noisette de *beurre* et les glacer à l'eau.
12. Dresser les jarrets avec la garniture, le crèmeux au siphon et le céleri en tranches.

braise