



Carbonara de panais au lard de porc Noir de Bigorre, noisettes torréfiées et écume de noisette à la ventrèche

Carbonara de panais au lard de porc Noir de Bigorre, noisettes torréfiées et écume de noisette à la ventrèche, une recette signée Nicolas Lormeau, Restaurant Lou Esberit à Pau, 2 toques au Gault & Millau (13/20).

Une recette réalisée en partenariat avec **Sysco** et Gault & Millau qui accompagnent les restaurateurs du « champ à l'assiette ».

Voir en video le reportage de **Marc Esquerre**, rédacteur en chef du Gault & Millau chez **Jean-Luc Gales**, éleveur de cochons de Bigorre rendent à Castelnaud-Magnoac (Hautes-Pyrénées), puis chez le chef **Nicolas Lormeau** pour cuisiner

ce produit d'exception.

Ingrédients (pour 1 personne)

- 1 céleri boule
- 2 jaunes d'oeuf
- Jus de citron vert
- 200 g d'huile de pépin de raisin
- 3 citrons combava
- Jambon Noir de Bigorre 24 mois
- 20 g de moutarde de Dijon
- 2 pommes Granny Smith
- 6 branches de céleri
- 150 g de sucre
- 500 g d'eau
- 2% STAB

Déroulé

1. Rémoulade de céleri :

Éplucher le céleri boule et raper le à la mandoline pour réaliser une remoulade. Monter une mayonnaise et assaisonner la avec le jus de citron et les zestes de combava.

Mélanger le céleri et la mayonnaise afin d'obtenir une remoulade assez épaisse. Rectifier en sel et poivre blanc.

2. Roulés de jambon Noir de Bigorre :

Tailler des fines tranches de jambon à la trancheuse et les étaler sur un film tendu sur un poste de travail. Rouler la remoulade dans le jambon en formant un boudin de 3cm de diamètre. Bien serrer et réserver au frais.

3. Sorbet de céleri et pomme :

Faire le jus de deux pommes à la centrifugeuse. Cuire le céleri branche dans le sirop jusqu'à ce qu'il soit bien fondant. Mixer avec le jus de pomme et le STAB, et mettre en PacoJet. Prendre au congélateur une nuit.



LIRE AUSSI

Gault et Millau et Sysco : Du champ à l'assiette avec le cochon de Bigorre

Qui est Sysco ?

Sysco découvre et sélectionne des produits qui s'adressent aux différents métiers de la restauration depuis plus de 20 ans. A chaque typologie sa gamme de produits spécifique : bistrots de quartier, brasseries, vente à emporter, hôtellerie, traiteurs, chaînes de restauration, collectivités.

Au sein d'une offre alimentaire professionnelle exhaustive, nous privilégions au travers de cet exercice une sélection spécifique pour les cuisiniers composée de produits bruts et frais. Tout d'abord, une offre de produits premium avec de la charcuterie (Cochon de Bigorre, Pata Negra, Chorizo Ibérico, Lard de Colonnata...), de la viande fraîche en muscles (Bœuf Salers, boeuf charolais dry aged, veau de nos régions ...), de la volaille fraîche (canard du Sud-Ouest, volaille fermière label rouge), du poisson frais et de la pêche artisanale française, mais oublier les bases de la cuisine : crèmerie et épicerie. Chaque gamme se déclinant elle-même dans une logique de disponibilité régionale.

Publiredactionnel

Credits photos et vidéo @HRV

www.sysco.fr

www.facebook.com/SyscoFr

www.instagram.com/sysco_france/



Porc « Roi Rose de Touraine »,

langoustine rôtie et jus à l'ail noir de Cyril Plateau

Le chef de La Liodière, Cyril Plateau, propose une assiette terre/mer en associant le porc de Touraine à la langoustine.



©Cyril Plateau-La Liodière

Ingrédients pour 4 personnes

1 morceau de poitrine désossée
1 verre de vin blanc sec
sel et poivre
1 oignon
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
50g de beurre
6 gousses d'ail noir
12 belles langoustines

Procédure

Assaisonner la poitrine.

Colorer à l'huile d'olive dans une cocotte sur toutes les faces. Diminuer le feu.

Ajouter l'oignon émincé et l'ail en chemise.

Laisser revenir quelques instants.

Déglacer au vin blanc.

Mettre le couvercle et finir la cuisson au four à 140° max pendant 3 heures.

En fin de cuisson, retirer la poitrine, réduire le jus obtenu et le monter au beurre et à l'ail noir (mixer).

Couper la poitrine en gros cube, la remettre à dorer côté couenne pour donner du croustillant.

Servir avec une purée de pomme de terre cuite au fond blanc et mixée à l'huile

d'olive ainsi que le jus court et une poêlée de langoustines.
Vous pouvez agrémenter de quelques légumes de saison.

RELIRE

La Liodière à Joué-Les-Tours: évolution du restaurant depuis 2005.