



# **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](http://www.sysco.fr)

[www.facebook.com/SyscoFr](https://www.facebook.com/SyscoFr)

[www.instagram.com/sysco\\_france/](https://www.instagram.com/sysco_france/)

[twitter.com/Sysco\\_FR](https://twitter.com/Sysco_FR)