

Ingredients

Pour 6 personnes

1 murçon
200 g de lard
1 pièce d'os à moelle

Pour la garniture aromatique :

1 bouquet garni
½ tête d'ail
6 feuilles de laurier
10 g de sel de Guérande
1 cuillère à café de carvi
1 cuillère à café de baies de genièvre
1 cuillère à café de poivre blanc grains

Pour les légumes :

¼ de céleri boule
2 tiges de céleri branche
1 navet marteau
1 rutabaga
2 pommes de terre marabel
2 carottes
½ chou frisé
1 poireau
1 champignons de Paris
10 tiges de persil haché

Pour les oignons confits :

2 oignons blancs
15 g de saindoux
3 feuilles de laurier
1 cuillère à café de sel de Guérande
5 cl de vin blanc sec

Pour la sauce :

20 cl de crème liquide 35%
20 g de beurre frais
1 Saint-Marcellin

Finition :

2 cl d'huile de noix
10 noix écrasées
1 Saint Marcellin
1 orange

LA POTEÉ ISEROISE

Par le Chef Stéphane Froidevaux

Recette :



PRÉPARATION

Etape 1 : Cuisson de la Potée

- 1 Eplucher les légumes et les mettre entiers dans une cocotte, sauf le rutabaga que vous couperez en 2. Mettre de l'eau à hauteur des légumes, faire bouillir et y ajouter les tiges de persil.
- 2 Ajouter le sel, le poivre, le bouquet garni, la tête d'ail ainsi que le carvi et laisser frémir. Ajouter ensuite l'os à moelle, le lard et le murçon.
- 3 Laisser frémir 35 minutes, ensuite vérifier la cuisson du murçon et le retirer une fois cuit.
- 4 Laisser cuire les légumes et les retirer un par un une fois cuits dans l'ordre suivant : céleri branche, poireau, navet, champignons, carottes, céleri boule, chou frisé, pommes de terre et enfin le rutabaga. Enfin, retirer l'os à moelle et le lard.

Etape 2 : Réaliser les oignons confits

- 1 Eplucher, émincer et faire fondre les oignons avec le saindoux et les feuilles de laurier.
- 2 Ajouter le sel afin de les aider à fondre.
- 3 Les faire fondre jusqu'à obtention d'une légère coloration, et déglacer au vin blanc.

Etape 3 : Réaliser la sauce

- 1 Faire réduire le jus de cuisson de 3/4 et séparément la crème liquide de moitié.
- 2 Ensuite, associer les deux et laisser mijoter quelques minutes.
- 3 Ajouter le beurre et le Saint Marcellin entier, goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin.
- 4 Laisser mijoter encore 10/15 minutes et filtrer.
- 5 Pendant ce temps, enlever la peau du murçon, le couper en rondelles de 2 cm, les snacker d'un côté - pour le croustillant et la concentration des arômes et portionner les légumes.

Etape 4 : Dressage

- 1 Dans une cocotte, déposer les oignons confits au centre et y ajouter un Saint Marcellin coupé en morceaux.
- 2 Déposer les légumes en commençant par les plus clairs jusqu'aux plus colorés.
- 3 Ajouter les rondelles de murçon colorées, les morceaux de lard, verser la sauce et passer au four à 160°C pendant 10 minutes.
- 4 A la sortie du four, ajouter les noix, le persil haché, l'huile de noix et quelques zestes d'orange.
- 5 Saupoudrer de quelques grains de sel de Guérande et de poivre du moulin.

Un très beau plat familial prêt à déguster !

La Maison Fantin Latour

Les Ateliers cuisines
04 76 24 38 18

reservation@maisonfantinlatour.fr

Stéphane
Froidevaux