

# CÔTE DE COCHON COQUES CHOUX ÉMULSION AU CÏDRE

Par le chef Guillaume Iskandar

---

POUR 4 PERSONNES

---

I.

Faites une purée de pommes : dans une casserole faites cuire une pomme émincée finement sans la peau avec une noix de beurre, du sel, deux cuillères à soupe de cidre et du poivre de Sichuan concassé. Après cuisson, écrasez à la fourchette. Rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Pour la sauce, faire réduire une demi-bouteille de cidre au 3/4, et ajoutez une cuillère à soupe de beurre noisette, 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre. Emulsionnez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.

Pour la garniture, taillez les sommités de chou-fleur, épluchez le chou-rave et taillez-le finement à la mandoline, effeuillez le chou pointu. Dans une grande poêle, mettez un fond d'eau avec une noisette de beurre demi-sel et le chou-fleur.

Faites étuver 3 minutes, à feux doux à couvert puis retirez le couvercle. Ajoutez le chou-rave, faites cuire une minute et finir par le chou qui doit être juste cuit. Assaisonnez de fleur de sel.

2.

Colorez les côtelettes à l'huile sur toutes les faces. Mettez au four à 100°C jusqu'à la cuisson voulue avec du beurre. Ensuite faites-les reposer à température ambiante.

Faites ouvrir les coques avec les échalotes et un peu de cidre, récupérez le jus des coques et ajoutez-le à la sauce.

3.

Sur une assiette chaude : dressez la purée en fond d'assiette, déposez la côtelette bien poivrée et disposez les choux autour, les coques et nappez généreusement l'ensemble.

4 côtes de cochon  
16 coques  
3 pommes

## POUR LA GARNITURE

1 petit chou fleur  
1 chou rave  
1 chou pointu