INGRÉDIENTS

COCHON
- 5 côtes de cochon
- Beurre
- Ail, sel et sauge

RAVIGOTE
- 2 échalotes ciselées
- 2 cornichons hachés
- Persil, cerfeuil et ciboulette hachés
- 1 trait de vinaigre de vin
- 1 cuil. à café de moutarde à l'ancienne
- 1 trait d'huile de noix
- 15 feuilles de câprier

RIZ AU GRAS
- 200 g de riz basmati
- 80 g de couenne de porc confite
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 60 g de beurre doux
- 1/2 litre de bouillon de volaille
- 1 cuil. à soupe de graisse de canard
- 1 cuil. de sauce suprême

MAKI
- 2 feuilles de nori
- 100 g de foie gras cru
- 120 g de riz au gras

CÔTE DE COCHON DU PAYS BASQUE, LES CONDIMENTS D'UNE RAVIGOTE, MAKI DE RIZ AU GRAS ET FOIE GRAS.

Convives	Préparation	Cuisson
2	/	/

COCHON
Désosser, manchonner, ficeler. Démarrer au sautoir à la graisse de canard. Passer au four 7 à 8 mn à 180°C. Reprendre sur le feu en ajoutant su beurre frais, ail et sauge en arrosant + sel et tour de moulin.

RAVIGOTE
Mélanger le tout dans un cul de poule sauf les feuilles de câprier, assaisonner. À l'aide d'un emporte-pièce rond, dresser la ravigote sur les côtes de cochon, finir avec les feuilles de câprier.

RIZ AU GRAS
Suer l'oignon ciselé dans la graisse de canard. Nacrer le riz et mouiller au fond blanc, ajouter l'ail, le bouquet garni et les couennes coupées en petits dés. Cuire au four avec un papier sulfurisé pendant 20 mn à 200°C. Retirer du four et laisser gonfler en ajoutant le beurre en parcelles. Au dernier moment lier le riz avec de la sauce suprême.

MAKI
Passer les feuilles de nori à la flamme. Étaler le riz à ¾ feuille. Placer le foie gras cru préalablement découpé et roulé en mini boudins. Rouler le maki dans un papier aluminium et maintenir à 55°C au four vapeur.

FINITION ET PRÉSENTATION
Dresser la côte sur le billot de bois. À l'aide d'un emporte-pièce dresser la ravigote sur le dessus. Découper des makis et dresser à côté.

Recette réalisée par
STÉPHANE CARRADE
Chef doublement étoilé au Skiff Club
1 Avenue Louis Gaume
33115 Pyla sur Mer.

Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgoumet.fr