



Recette réalisée par  
**ROMAIN HUBERT**

Chef 1 étoile au guide Michelin  
Restaurant L'Emulsion  
à Saint-Alban-de-Roche (38)

# PORC LOURD DU PAYS BASQUE, GRATIN DE POLENTA DE MAÏS GRAND ROUX AU REBLOCHON

« Générosité et partage »

## Les ingrédients (Pour 4 personnes)

1 grosse côte de cochon  
1 bouquet de thym  
Beurre, ail, oignon, carotte  
20 cl de vin Blanc  
300 g de polenta de maïs grand roux  
50 cl de lait  
50 cl d'eau  
50 g de beurre  
3 gousses d'ail  
1 reblochon AOP

### Progression :

Dans le beurre moussoux, faire infuser les gousses d'ail épluchées et quelques branches de thym, verser l'eau et le lait, puis porter à ébullition, saler, poivrer. Ajouter la polenta de maïs et cuire à feu doux. Disposer le tout dans un plat à gratin et laisser refroidir et recouvrir de tranches de reblochon. Saisir la côte de cochon pour une belle caramélisation dans un sautoir avec la garniture aromatique. Réserver dans un plat en fonte sur les branches de thym frais. Déglacer le sautoir au vin blanc puis verser le jus sur la côte de cochon. Terminer la cuisson au four à bois bien chaud pour un gratin bien doré et une côte de cochon rosée à l'os. Servir le tout en plat pour un bon repas de partage