

29 février 2016

## Au restaurant Le Grenier

*Aujourd'hui, la rubrique « En cuisine... » met à l'honneur un incontournable de la cuisine savoyarde : le cochon. Gaël Teyssié, chef du restaurant Le Grenier, le travaille tout en finesse dans sa cocotte tout cochon.*



Réputé pour le charme des lieux et l'excellence de ses services, l'hôtel Saint Martin gâte ses hôtes depuis plus de 20 ans. Sans y séjourner, on peut goûter au raffinement et aux saveurs de sa table, dans le cadre du restaurant Le Grenier. Une grande terrasse donnant sur la piste du Biolley, à l'arrivée dans Saint Martin, accueille les skieurs affamés. Si le soleil n'est pas de la partie, une belle salle au décor authentique et discret, baignée dans les tons naturels de lin et de bois, offre un abri chaleureux.

La carte est à la hauteur du cadre, avec ses cocottes inspirées qui mettent en scène volaille, lotte, agneau ou cochon, son luxueux burger au foie gras et frites de polenta, et ses desserts au parfum d'enfance comme la verrine carambar enrobée de framboises et carambar aérien.



En cuisine officie Gaël Teyssié, jeune chef de 26 ans à l'esprit voyageur, puisqu'il a travaillé pour les tables de Pierre Gagnaire à Londres et à Moscou, sillonné la Nouvelle Zélande, avant de s'installer sous le soleil de Provence, dans les cuisines de l'hôtel Terre Blanche. Il nous propose aujourd'hui son interprétation de la cocotte tout cochon, une référence incontournable de la carte du Grenier.

# La cocotte tout cochon à la purée pur beurre

Ingrédients :

800 g de poitrine de porc fraîche désossée  
4 tranches fines de jambon sec  
50 g de dés d'épaule  
800 g de pommes de terre à purée (bintje de préférence)  
200 g de beurre  
2 cuil à soupe de lait  
Jus de bœuf  
Vinaigre de Xérès  
Persil frisé et feuilles de betterave

Dans le morceau de poitrine désossée, tailler 4 grandes tranches de 2 cm d'épaisseur. Les colorer dans une poêle chaude, sans matière grasse, en les retournant régulièrement. Les placer ensuite dans le four préchauffé à 150° pendant 45 minutes.



Pendant ce temps, tailler des chips carrées dans les tranches de jambon sec. Les placer entre des feuilles de papier cuisson et recouvrir d'une plaque pour qu'elles restent plates. Enfouez pendant 10 à 15 minutes à 160°.



Pour la purée, peler et couper les pommes de terre an gros dés. Faire cuire à l'eau salée pendant 20 à 25 minutes. Passer au moulin. Ajouter progressivement le beurre en remuant et lier avec un peu de lait.



Faites chauffer un jus de bœuf, ajouter les dés d'épaule, verser quelques gouttes de vinaigre Xérès.

Pour le dressage, couvrir généreusement le fond du plat de purée pur beurre. Disposer la tranche de poitrine coupée en 3, verser le jus et ses dés d'épaule, placer les chips de jambon sec. Ajouter des têtes de persil entières et quelques feuilles de betterave.



*Restaurant Le Grenier - Rue des Grangeraiés ou arrivée piste du Biolley - Tél. +33 (0)4 79 00 88 00.*