

Potée savoyarde exotique, maki sushi au jambon de Savoie et Beaufort

Création Boris Campanella –
Chef étoilé - Le Château de Candie



Nouvel établissement

Restaurant le 59
59 rue du casino
73100 Aix les Bains

www.boris-campanella.fr

Plat principal

difficulté : +++

préparation : 45 min.

cuisson : 2 h.

Dégustez avec un verre de

Vin de Savoie Mondeuse.

origine : Cuisine savoyarde

coût : N.C €€€

temps sup. : Aucun



Ingrédients - 4 personnes

• *Maki sushi :*

- 4 tranches de jambon sec de Savoie
- 4 feuilles de nori
- 150 g de beaufort d'été
- 120 g de riz à sushi
- Eau minérale
- 5 c. à s. de vinaigre de riz
- 1 c. à c. de sel fin
- 2 c. à s. de sucre semoule

• *Potée :*

- 400 g de poitrine fraîche
- 200 g de poitrine fumée

- 500 g de jarret de cochon
- 360 g de diots de Savoie
- 500 g de daïkons (radis chinois)
- 1 chou chinois
- 3 carottes
- 1 oignon
- 80 g de germes de soja
- 10 cl de sauce soja
- 100 g de graines de sésame torréfiées
- 20 feuilles de coriandre
- 1 bâton de citronnelle
- 30 g de gingembre frais
- 15 grains de poivre
- 5 clous de girofle

Préparation → →

Préparation

La veille, faire les maki sushi :

1. Cuire le riz avec 180 g d'eau minérale pendant 15 à 20 minutes dans une cocotte couverte au four à 150 °C.
2. Couper le beaufort en allumettes.
3. Mélanger le vinaigre de riz, 5 c. à s. d'eau minérale, le sel et le sucre et verser sur le riz cuit. Mélanger délicatement.
4. Étaler une feuille de nori, placer sur les deux-tiers le jambon de Savoie et chemiser le jambon de riz. Sur le premier tiers du riz, placer une allumette de beaufort. Rouler de manière à former un boudin et couper l'excédent de nori.
5. Recommencer ces opérations avec les trois autres feuilles de nori.

Le jour même, pour la potée :

6. mettre les morceaux de viande dans une cocotte remplie d'eau. Ajouter les clous de girofle et le poivre en grains, la citronnelle et le gingembre épluché et coupé en morceaux.
7. Au bout d'une heure de cuisson à petite ébullition, ajouter les légumes épluchés, coupés en gros morceaux. Continuer à cuire pendant 1 heure 30. Séparer la viande, les légumes et le bouillon.

Finitions

8. Terminer le bouillon en ajoutant la sauce soja, les germes de soja et les feuilles de coriandre.
9. Parsemer les morceaux de viande de graines de sésame torréfiées. Dresser le tout dans un plat.

Servir les maki sushi à part.

Bonne dégustation et bon appétit