



Le cidre en cuisine

Tipp von Esther Kern



Le crafted cider est déjà très tendance dans beaucoup de pays. En Suisse, les cidreries sont plutôt rares. On trouve toutefois, ici ou là, du cidre artisanal fabriqué à partir de pommes de notre pays. Certains agriculteurs se lancent dans l'aventure en produisant un cidre haut de gamme. Il m'est également arrivé de voir servir dans des soirées du cidre en guise d'alternative fruitée au prosecco. Bien entendu, le cidre peut aussi être utilisé en cuisine. Il confère aux plats un arôme plus fruité que le vin blanc et se marie, par exemple, à merveille avec la viande de porc. L'un des meilleurs producteurs suisses de cidre, selon moi, Jacques Perritaz, du Mouret (FR) remplace en cuisine souvent le vin par son jus de pommes, dont la fermentation est parfaitement contrôlée, notamment quand il prépare du poisson en papillote ou une fondue. Si vous avez envie de vous essayer à la cuisine au cidre, voici l'une de mes recettes préférées, que j'ai découverte il y a plusieurs années lors d'un cours de cuisine au River Cottage, l'établissement du chef britannique Hugh Fearnley-Whittingstall:

Ingrédients pour 4 personnes

500 g d'épaule de porc, coupée en dés

200 g de lardons

1 poireau émincé en lamelles de 1 cm d'épaisseur



2 gousses d'ail épluchées
1 branche de romarin
2 dl de cidre
3 - 4 dl de fond de légumes
2 dl de crème
2 cc de moutarde à l'ancienne
2 pommes coupées en morceaux
Un peu de beurre

Préparation

Faire revenir la viande (épaule de porc et lard) à feux doux jusqu'à ce qu'une croûte brune se forme (ajouter de l'huile si nécessaire). Ajouter le poireau, l'ail et le romarin, puis poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la préparation blondisse. Déglacer avec le cidre et laisser réduire quelques instants. Verser le fond de manière à recouvrir tout juste la viande. Laisser mijoter au moins une heure. Ajouter plus de fond si nécessaire. Lorsque la viande est tendre, incorporer la crème et la moutarde (arrêter la cuisson). Faire revenir les pommes dans un peu de beurre et les ajouter à la viande. Servir la viande accompagnée d'une purée de pommes de terre.