

La recette gagnante de Marco Kölbener

ATTENTION, IL Y A UN BŒUF DANS LE POTAGER!



Marco Kölbener
Hôtel Hof Weissbad, Weissbad



CONCOURS DE CUISINE 2018

Recette pour 4 personnes

Onglet cuit sous vide

350 g	Onglet de bœuf d'Appenzell
	Sel
	Poivre
20 g	Huile de tournesol riche en acide oléique

Croûte à l'amarante

10 g	Pignons de pin
12 g	Sucre
20 g	Chapelure de panko
50 g	Beurre
10 g	Pop-corn à l'amarante
	Sel

Jus de sherry

	Découpes de queue de bœuf
	Parures de viande de bœuf
10 g	Huile de tournesol riche en acide oléique
50 g	Carottes
50 g	Céleri
100 g	Oignons
20 g	Purée de tomates
100 g	Vin rouge
800 g	Fond de bœuf foncé
10 g	Maïzena
20 g	Porto
25 g	Sherry
10 g	Beurre

Espuma de pommes de terre à la moelle de bœuf

70 g	Moelle de bœuf suisse
250 g	Pommes de terre de type C
50 g	Lait entier
50 g	Crème entière
	Sel
	Poivre
	Noix de muscade

Poudre de fanes de carottes

10 g	Fanes de carottes, sans la tige, fraîches
500 g	Huile de tournesol riche en acide oléique
25 g	Chapelure de panko
3 g	Foin des alpages
	Sel

Crème de fanes de carottes

25 g	Lait entier
45 g	Huile de fanes de carottes
	Sel

Ragoût de queue de bœuf

200 g	Queue de bœuf suisse désossée
15 g	Huile de tournesol riche en acide oléique
40 g	Echalotes
30 g	Carottes
30 g	Céleri
40 g	Porto
500 g	Fond de bœuf foncé
10 g	Beurre
	Sel
	Poivre

Rouleaux en pâte brisée

50 g	Farine blanche
32 g	Beurre
10 g	Œuf entier
	Sel

Purée de carottes

250 g	Carottes
2000 g	Gros sel de mer
65 g	Beurre
1 pincée	Xanthane
	Sel
	Poivre

Minicarottes glacées

8	Minicarottes
10 g	Beurre
3 g	Sucre
	Sel
30 g	Fond de légumes

Garnitures

100 g	Pommes de terre de type C
20	Pâquerettes blanches
20	Feuilles de fanes de carottes

Préparation et présentation

Onglet cuit sous vide

Chauffer l'eau à 52° C. Parer l'onglet, l'envelopper dans du film alimentaire et le mettre sous vide. Plonger la viande en sachet dans l'eau pendant 100 minutes. Retirer ensuite l'onglet, l'essuyer, saler, poivrer et faire sauter dans l'huile de tournesol.

Croûte à l'amarante

Faire griller les pignons de pin au four à 180° C. Pendant ce temps, caraméliser le sucre. Ajouter les pignons de pin au sucre caramélisé, laisser refroidir puis hacher finement. Faire dorer la chapelure de panko avec 20 g de beurre, laisser refroidir un peu et mélanger avec le pop-corn à l'amarante. Faire ramollir à température ambiante 30 g de beurre, ajouter tous les ingrédients, bien mélanger et assaisonner. Étaler la préparation sur du papier silicone et réserver au frais. Découper la croûte et la déposer sur l'onglet de bœuf. Trancher la viande et dresser.

Jus de sherry

Faire revenir les découpes et parures de queue de bœuf dans l'huile de tournesol. Éplucher les légumes, les tailler en mirepoix et ajouter à la queue de bœuf. Ajouter le concentré de tomates et laisser cuire le tout. Déglacer avec le vin rouge, faire réduire le liquide, compléter avec le fond de bœuf et continuer de faire réduire. Tamiser le fond, continuer de réduire, lier avec la maïzena et affiner avec le porto, le sherry et le beurre.

Espuma de pommes de terre avec moelle de bœuf

Éplucher les pommes de terre, les couper en gros morceaux et les faire cuire dans l'eau salée. Écraser les pommes de terre molles au presse-purée. Faire chauffer le lait entier, la crème entière et la moelle de bœuf. Mélanger le tout et assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Passer au tamis la préparation, verser dans un émulsionneur Kisag et remplir de deux cartouches N2O. Verser l'espuma sur les os de la moelle taillés et polis.

Poudre de fanes de carottes

Faire frire les fanes de carottes dans l'huile de tournesol et les essuyer. Mixer finement la chapelure de panko, le foin des alpages, les fanes de carottes frites et du sel. Saupoudrer sur l'espuma de pommes de terre à travers un tamis.

Crème de fanes de carottes

Réchauffer à feu doux le lait entier et mixer avec un mixeur-plongeur. Ajouter lentement l'huile de fanes de carottes et mélanger jusqu'à obtention d'une crème épaisse. Assaisonner la crème et la verser dans une pipette. Appliquer trois points de crème de fanes de carottes sur l'espuma de pommes de terre saupoudrée. Garnir l'os avec les fanes de carottes, les fleurs de pâquerettes et les losanges de pommes de terre frites (préparation: voir «Garnitures»).

Ragoût de queue de bœuf

Désosser la queue et couper la viande en dés de 4 mm. Peler les échalotes et les légumes puis les tailler en brunoise. Épicer la viande, la faire sauter puis ajouter les légumes et les échalotes. Déglacer avec le porto et compléter avec le fond de bœuf. Étuver le ragoût sur la cuisinière. Faire réduire le liquide, affiner avec du beurre et assaisonner. Avec le ragoût, former un petite tour de 2 cm de haut.

Rouleaux en pâte Brisée

Mélanger tous les ingrédients pour confectionner la pâte. Étaler la pâte Brisée d'une épaisseur de 1-1,5 mm, découper des bandes de 2,5 cm de large et laisser refroidir. Mouler les bandes autour d'un moule graissé de forme cylindrique et les dorer à 180° C. Déposer les rouleaux sur la petite tour formée avec la queue de bœuf.

Purée de carottes

Étuver les carottes non épluchées sur le sel de mer au four à 180° C. Couper les carottes en deux et extraire la chair. Mixer la chair de carotte avec le beurre liquide et la gomme de xanthane pour obtenir une purée lisse et assaisonner. Passer la purée au tamis, la verser dans une pipette, l'ajouter dans les rouleaux en pâte Brisée et garnir de fanes de carottes.

Minicarottes glacées

Éplucher les carottes, les faire blanchir dans de l'eau salée et couper des morceaux de la taille souhaitée. Faire fondre le beurre, ajouter les carottes puis du sel et du sucre. Ajouter le fond de légumes, couvrir et faire cuire les carottes. Retirer ensuite le couvercle et terminer le glaçage en remuant.

Garnitures

Couper les pommes de terre en fins losanges et les frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Effeuille les fleurs de pâquerettes et les fanes de carottes.