

La recette d'Andrea Küng

# L'AIGUILLETTE BARONNE: UN PLAISIR ROYAL



Andrea Küng  
Maiensässhotel Guarda Val,  
Lenzerheide



## CONCOURS DE CUISINE 2018

### Recette pour 4 personnes

#### **Involtini de bœuf grillés avec une farce aux chanterelles**

200 g Aiguillette baronne de bœuf suisse  
10 g Huile de colza  
50 g Chanterelles  
5 g Fleur de sel

#### **Tartare de bœuf légèrement fumé à l'arolle**

100 g Aiguillette baronne de bœuf suisse  
Branches d'arolle  
10 g Huile de colza  
2 g Fleur de sel

#### **Praline de joues de bœuf et chocolat**

200 g Joues de bœuf suisse  
200 ml Fond de bœuf  
5 g Sel  
20 g Couverture de chocolat noir  
5 g Noisettes du Piémont entières  
5 g Cerfeuil  
50 g Chapelure de panko  
10 g Farine  
1 Œuf frais

#### **Purée de pommes de terre**

250 g Pommes de terre King Edward (pommes de terre traditionnelles de la vallée de l'Albula)  
80 ml Lait  
50 g Beurre froid  
5 g Sel  
Muscade  
Poivre

#### **Confit d'oignons jaunes et oignon évidé**

4 Oignons jaunes  
30 g Jus  
50 g Bouillon de légumes  
200 ml Porto blanc  
Sucre  
Sel  
Thym

#### **Neige de beurre noisette**

100 g Beurre  
Maltosec

#### **Crumble aux flocons d'avoine**

1 Échalote  
50 g Graisse de canard  
180 g Flocons d'avoine  
40 g Sucre  
5 g Sel  
5 branches Thym (feuilles)

#### **Chanterelles**

200 g Petites chanterelles  
1 Échalote  
3 branches Estragon  
50 ml Vin blanc  
10 ml Huile de tournesol  
Sel  
Poivre

#### **Racines de cerfeuil**

4 Racines de cerfeuil de la même taille  
20 g Huile d'olive  
Fleur de sel

#### **Crème à la «Belperknolle»**

100 g Boule de fromage de Belp jeune  
50 g Crème fraîche  
5 ml Jus de citron vert  
2 g Sel

#### **Jus d'arolle**

50 g Échalotes  
100 ml Porto rouge  
1 l Fond de bœuf  
10 g Beurre froid  
5 g Liqueur d'arolle

### Préparation et présentation

#### **Involtini de bœuf grillés avec une farce aux chanterelles**

Découper l'aiguillette baronne en morceaux rectangulaires et réserver les découpes pour le tartare. Aplatir légèrement la viande, badigeonner avec un peu d'huile de colza et faire griller brièvement dans une poêle à griller.

Couper finement les chanterelles, les faire sauter quelques instants dans une poêle avec un peu d'huile de colza et assaisonner. Farcir la viande de bœuf avec la préparation et rouler. Saupoudrer pour finir de fleur de sel.

#### **Tartare de bœuf légèrement fumé à l'arolle**

Découper les morceaux d'involtini de bœuf en brunoise et les fumer légèrement avec des branches d'arolle dans un récipient GN fermé à l'aide d'un pistolet à fumer. Mariner la viande avec de l'huile de colza pour lui donner un léger arôme de noisette, et affiner avec de la fleur de sel. Le tartare est servi dans un oignon évidé (voir plus bas).

#### **Praline de joues de bœuf et chocolat**

Tailler la joue de bœuf en brunoise, la saisir et puis la laisser cuire dans une casserole pendant 2 heures avec le fond de bœuf et du sel. Affiner avec le chocolat et laisser refroidir. Former quatre petites pralines à partir de cette préparation. Couper les noisettes du Piémont en petits morceaux et les faire griller, couper finement le cerfeuil et mélanger le tout avec la chapelure de panko. Paner les pralines et la préparation à base de panko et frire à 170° C de sorte que le cœur soit légèrement liquide et la croûte croustillante.

#### **Purée de pommes de terre**

Laver les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau salée. Ensuite, les peler et les transformer en neige. Incorporer le lait chaud à l'aide d'une spatule et assaisonner la préparation. Ajouter le beurre froid et mélanger. Pour finir, passer la purée de pommes de terre au tamis fin.

#### **Confit d'oignons jaunes et oignon évidé**

Découper un couvercle au sommet des oignons jaunes, en veillant toutefois à ne pas le découper entièrement, afin que l'on puisse par la suite retirer les oignons du four avec leurs couvercles. Mettre les oignons au four préchauffé pendant 30 minutes à 160° C.

Presser ensuite prudemment et uniformément les oignons de tous côtés afin d'extraire le contenu. Réserver l'enveloppe des oignons. Découper le centre en brunoise, faire caraméliser dans une sauteuse et mélanger avec les autres ingrédients. Laisser mijoter pour obtenir un confit et incorporer à la purée de pommes de terre.

#### **Neige de beurre noisette**

Faire chauffer le beurre, confectionner un beurre noisette et tamiser à l'aide d'un linge. Ajouter le beurre noisette liquide dans un saladier, ajouter le Maltosec et mélanger à l'aide d'une cuillère jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

#### **Crumble aux flocons d'avoine**

Couper très finement l'échalote. Faire fondre la graisse de canard et blondir l'échalote à feu doux. Ajouter les autres ingrédients et laisser cuire le tout pendant 2 minutes. Répartir sur 2 plaques et faire cuire pendant 2 heures à une chaleur sèche de 90° C. Découper ensuite en morceaux.

#### **Chanterelles**

Laver les chanterelles et les parer. Couper finement les échalotes et l'estragon. Faire sauter tous les ingrédients dans une poêle dans de l'huile de tournesol et déglacer avec le vin blanc.

#### **Racines de cerfeuil**

Bien nettoyer les racines de cerfeuil à l'eau froide à l'aide d'une brosse. Verser ensuite l'huile d'olive dans un saladier et y faire mariner les racines de cerfeuil avec de la fleur de sel. Enfourner ensuite pour 30 minutes à 160° C et dresser aussitôt.

#### **Crème à la «Belperknolle»**

Battre le fromage de Belp jeune dans un bol pâtissier jusqu'à ce qu'il devienne mousseux. Ajouter la crème fraîche, le jus de citron vert et du sel, et mélanger.

#### **Jus d'arolle**

Faire blondir les échalotes, déglacer avec le porto et verser le fond de bœuf. Réduire pour obtenir un sirop, monter avec le beurre froid et affiner avec la liqueur d'arolle.

#### **Fumée**

Juste avant de servir, allumer une branche d'arolle plongée dans de l'huile de tournesol et la secouer aussitôt afin qu'elle rougeioie encore. Disposer la branche sur l'assiette et servir.