

La recette de Brian Dubach

TROIS AGNEAUX DANS LA RUCHE



*Brian Dubach,
Congress Hotel Seepark, Thoune*

Concours de cuisine 2017

**LA CUISINE
DES JEUNES**

Partenaire officiel
JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Partenaire média officiel
**HÔTELLERIE
GASTRONOMIE HEBDO**



La différence est là.

La recette de Brian Dubach

Recette pour 4 personnes

Quantité Ingrédients

Filet d'agneau cuit dans la cire d'abeille

2	Filets d'agneau suisse
1 kg	Cire d'abeille
5 g	Mélange d'épices secret «Agneau»
10 g	Beurre
10 g	Miel de romarin
5 g	Romarin

Manteau de miel (gâteau de cire)

15 g	Beurre
40 g	Miel
40 g	Farine
100 g	Lait
100 g	Œuf entier
	Colorant alimentaire jaune

Roulé aigre-doux aux pommes

2	Pommes Elstar
100 g	Jus de pomme
50 g	Vinaigre
5 g	Romarin
	Gelée de pommes
200 g	Jus de pomme
60 g	Vinaigre de pomme
4 g	Agar-agar
	Colorant alimentaire vert
	Ballottines de carottes Purple Haze marinées
1	Carotte Purple Haze
20 g	Huile de colza
20 g	Vinaigre de miel
20 g	Fond de légumes

Gelée de pommes

200 g	Jus de pomme
60 g	Vinaigre de pomme
4 g	Agar-agar
	Colorant alimentaire vert

Ballottines de carottes Purple Haze marinées

1	Carotte Purple Haze
20 g	Huile de colza
20 g	Vinaigre de miel
20 g	Fond de légumes

Purée de carotte

200 g	Carottes
50 g	Oignons
20 g	Beurre
40 g	Vin blanc
300 g	Fond de légumes
	Sel
	Poivre

Perles de pomme acidulées

1 l	Huile de colza
60 g	Jus de pomme
30 g	Vinaigre de pomme
2 g	Agar-agar
	Colorant alimentaire vert

Polenta blanche du Tessin

1 l	Fond de légumes
60 g	Beurre
	Sel
270 g	Polenta blanche
60 g	Mascarpone
80 g	Blanc d'œuf

Mini-maïs

4	Épis de mini-maïs
40 g	Beurre
5 g	Romarin
1 g	Safran
	Sel

Mini-carottes

8	Mini-carottes
40 g	Beurre
	Sel
	Poivre aux fleurs
	Sucre
	Tiges de romarin
	(utiliser les restes des branches)

Poitrine d'agneau braisée agrémentée de son jus au pollen de fleurs

200 g	Poitrine d'agneau suisse
	Romarin
	Poivre aux fleurs
500 g	Fond de veau brun
	Beurre
	Mélange d'épices «Agneau»
	Pollen de fleurs
	Miel de fleurs

Pétale croustillant au romarin et au poivre aux fleurs

	Poivre aux fleurs
	Romarin
30 g	Beurre
30 g	Farine
30 g	Blanc d'œuf
30 g	Sucre glace

Tartare de langue d'agneau, mariné à froid

1	Langue d'agneau suisse
20 g	Filet d'agneau suisse
1 l	Bouillon de bœuf
	Romarin, haché et effeuillé
10 g	Huile de colza
10 g	Vinaigre de miel
10 g	Copeaux de bois de pommier
	Sel

Espuma de pomme

300 g	Jus de pomme
50 g	Vinaigre de pomme
50 g	Yoghourt
30 g	Crème acidulée
25 g	Pro Espuma froid

La recette de Brian Dubach

Préparation et présentation

Filet d'agneau cuit dans la cire d'abeille

Assaisonner l'agneau, enfoncer la sonde à cœur et placer le tout dans un récipient GN. Tempérer la cire d'abeille à 120° C et la verser ensuite sur l'agneau. Laisser reposer la viande jusqu'à atteindre une température à cœur de 56° C. Garder le tout dans le Hold-o-mat. Juste avant de servir, enlever la cire d'abeille et saisir la viande dans le beurre et le miel, en ajoutant le romarin dans la poêle. Couper en portions et recouvrir du manteau de miel.

Manteau de miel (gâteau de cire)

Faire fondre le beurre et le miel et mélanger avec le reste des ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse. Colorer la pâte avec le colorant alimentaire et la verser ensuite dans un moule en silicone. Faire cuire à 130° C pendant 16 minutes.

Roulé aigre-doux aux pommes

Parer les pommes et les couper en tranches d'env. 6 mm d'épaisseur. Mettre sous vide avec le reste des ingrédients et faire cuire à la vapeur à 95° C.

Gelée de pommes

Faire chauffer tous les ingrédients (sauf le colorant alimentaire) et laisser mijoter pendant 2 minutes environ. Verser ensuite le tout dans un bol Pacojet et réfrigérer. Pacosser et colorer au moyen du colorant alimentaire.

Ballottines de carottes Purple Haze marinées

Couper finement les carottes – les découper en biseau au niveau de la pointe. Les faire mariner pendant 10 minutes dans l'huile, le vinaigre et le fond de légumes, les rouler et servir.

Purée de carotte

Couper finement les carottes et les faire revenir dans le beurre avec les oignons hachés. Déglacer avec le vin blanc et réduire. Verser le fond de légumes et y faire cuire les carottes. Mixer le tout en purée, saler, poivrer et lier éventuellement un peu.

Perles de pomme acidulées

Mettre l'huile de colza au frais. Mélanger tous les ingrédients et laisser mijoter pendant 2 minutes environ. Verser la préparation encore chaude dans une pipette et la laisser couler goutte à goutte dans l'huile froide. Lorsque les perles sont refroidies, vider l'huile et rincer les perles à l'eau froide.

Polenta blanche du Tessin

Porter le fond de légumes, le beurre et le sel à ébullition. Ajouter la polenta et faire cuire le tout. Rehausser avec le mascarpone et laisser refroidir légèrement. Ajouter le blanc d'œuf et verser le tout dans un moule en silicone. Pocher à 84° C au four à vapeur, puis enlever et placer au congélateur. Démouler et, avant de servir, couvrir et réchauffer à la vapeur avec un peu de beurre.

Mini-maïs

Mettre le mini-maïs sous vide avec le reste des ingrédients et faire cuire à la vapeur à 95° C. Avant de servir, couper en deux et passer au brûleur.

Mini-carottes

Mettre les mini-carottes sous vide avec le reste des ingrédients et faire cuire à la vapeur à 95° C. Avant de servir, les faire revenir quelques instants dans le beurre et les couper à la taille souhaitée.

Poitrine d'agneau braisée agrémentée de son jus au pollen de fleurs

Couper la poitrine d'agneau en 4 dés de la même taille. Inciser ensuite légèrement la surface. Assaisonner avec le romarin et le poivre aux fleurs et verser le fond chaud par-dessus. Faire cuire au four à 160° C. Avant de servir, faire revenir dans le beurre en arrosant la viande. Réduire le jus et rehausser le tout avec les épices et le miel.

Pétale croustillant au romarin et au poivre aux fleurs

Hacher finement le poivre aux fleurs et le romarin. Faire fondre le beurre et mélanger avec le reste des ingrédients. Étaler finement sur un tapis de cuisson Silpat et faire cuire environ 6 minutes à 160° C dans un four à air chaud. Laisser refroidir, enlever délicatement du tapis de cuisson Silpat et mettre de côté. Il servira pour la décoration.

Tartare de langue d'agneau, mariné à froid

Porter le fond de bœuf corsé à ébullition avec le romarin. Ajouter la langue d'agneau et la faire ramollir à feu doux. Refroidir la langue, ôter la peau et la couper en petits dés. Couper également le filet en petits dés. Fumer à chaud les dés de filet pendant 10 minutes. Faire mariner la viande dans un mélange huile de colzavinaigre et bien saler le tout. Verser dans des petits pots et réserver au frais.

Espuma de pomme

Mixer tous les ingrédients, puis verser la préparation dans un siphon à espuma. Ajouter deux cartouches de gaz et répartir l'espuma directement sur le tartare de langue.



La différence est là.



Suisse. Naturellement.