

La recette de Dominik Falk

# ESTIVAGE DANS LES PÂTURAGES DE LA BERNINA



*Dominik Falk,  
Kempinski Grand Hôtel des Bains, St. Moritz*

## 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 Dominik Falk

### Recette pour 4 personnes

#### Quantité Ingrédients

##### **Carré d'agneau de montagne rôti au foin de thym**

1,5 kg	Carré d'agneau suisse
	Sel
	Poivre
200 ml	Huile d'olive
60 g	Thym

##### **Langue d'agneau glacée**

200 g	Langue d'agneau suisse
30 g	Céleri-branche
50 g	Oignons
40 g	Céleri
50 g	Poireau
10 g	Sel
	Baies de genièvre
	Grains de poivre
	Graines de moutarde
	Graines de coriandre
50 ml	Jus d'agneau à l'arole

##### **Cœur d'agneau saisi**

300 g	Cœur d'agneau suisse
	Sel
	Poivre
20 g	Huile de tournesol
5 g	Romarin
5 g	Thym
5 g	Ail
20 g	Beurre

##### **Jus d'agneau à l'arole**

300 g	Parures d'agneau
30 g	Carottes
50 g	Céleri
30 g	Poireau
20 g	Purée de tomates
100 g	Vin rouge
750 g	Fond d'agneau
100 g	Oignons noirs
	Genièvre
	Clous de girofle
	Poivre au citron
20 g	Aiguilles d'arole, séchées

##### **Purée de cresson**

150 g	Céleri, pelé et coupé en dés
75 g	Laitue
125 g	Cresson de fontaine, feuilles
50 g	Dés de beurre, froid
	Sel et poivre

##### **Gelée de thym citronné**

360 g	Sirop de thym citronné
5 g	Agar-agar
1 g	Gomme gellane

##### **Flan au fromage de brebis et d'aroles**

660 ml	Crème entière
80 g	Fromage d'aroles d'Engadine, râpé
	Sel
	Poivre
6	Œufs
80 g	Fromage de brebis
	Matière grasse pour les moules en silicone

##### **Salsifis sur émietté de champignons**

200 g	Salsifis
50 g	Beurre noisette
	Acide ascorbique
5 g	Sel
50 g	Émietté de champignons

##### **Émietté de champignons**

1 kg	Champignons de Paris, frais
20 g	Huile d'olive
	Sel et poivre

##### **Chips de peau de lait**

330 g	Lait entier
2 g	Sel
10 g	Lait en poudre

##### **Fruits des bois glacés**

10 g	Groseilles
10 g	Myrtilles
10 g	Beurre
5 g	Sucre roux

### Préparation et présentation

#### **Carré d'agneau de montagne rôti au foin de thym**

Parer et nettoyer le carré d'agneau. Saler, poivrer et le faire revenir à feu vif de chaque côté dans l'huile d'olive. Ajouter aussi rapidement le thym dans l'huile chaude et badigeonner la viande avec ce dernier. Faire cuire au four à 80° C jusqu'à atteindre une température à cœur de 50° C, puis enlever la viande, la laisser reposer et la découper.

#### **Langue d'agneau glacée**

Couper les légumes en petits morceaux et les verser dans une cocotte. Ajouter les épices et le fond de légumes au sel nitrité et porter à ébullition. Lorsque l'eau bout, ajouter d'abord la langue et faire cuire 75 minutes au point d'ébullition. Ensuite, enlever la viande, la peler, la découper et la glacer avec le jus d'agneau à l'arole. Pour terminer, enrouler la langue et servir.

#### **Cœur d'agneau saisi**

Parer le cœur d'agneau, l'assaisonner et le faire sauter à la poêle dans l'huile chaude, avec le romarin, le thym et l'ail. Ajouter le beurre et arroser la viande. Lorsque la viande a atteint une température à cœur de 50° C, l'enlever de la poêle et la laisser reposer. Continuer de vérifier la température à cœur et découper la viande lorsque cette dernière a atteint les 55° C.

#### **Jus d'agneau à l'arole**

Faire griller les parures à feu vif dans une poêle chaude, ajouter la mirepoix et laisser cuire le tout. Ajouter le concentré de tomates, laisser cuire le tout, puis déglacer avec le vin rouge. Verser le fond d'agneau, ajouter les oignons noirs et faire réduire. Verser le genièvre, les clous de girofle et le poivre au citron dans la poêle et faire dorer le tout avec les aiguilles d'arole. Tamiser et réduire une nouvelle fois.

#### **Purée de cresson**

Faire cuire le céleri au steamer. Blanchir la laitue et le cresson, puis les plonger dans de l'eau glacée. Mixer le céleri, les salades et le beurre froid en fine purée au Thermomix, saler et poivrer.

#### **Gelée de thym citronné**

Mélanger le sirop avec l'agar-agar et la gomme gellane et laisser reposer cinq minutes. Porter à ébullition et laisser mijoter trois minutes. Laisser refroidir et mixer finement. Verser dans une pipette et dresser sur les assiettes.

#### **Flan au fromage de brebis et d'aroles**

Râper le fromage d'aroles et le fromage de brebis. Porter la crème entière à ébullition, ajouter les fromages râpés, assaisonner et ajouter ensuite les œufs. Verser dans des moules en silicone préalablement graissés, couvrir d'un film alimentaire et faire cuire à 100° C à la vapeur pendant 20 minutes jusqu'à ce que le flan prenne une consistance ferme. Renverser et servir.

#### **Salsifis sur émietté de champignons**

Bien laver et peler les salsifis. En raison du risque d'oxydation, au moment de peler les salsifis, utiliser de l'acide ascorbique ou du jus de citron. Mettre sous vide avec le beurre noisette, un peu de fond de légumes et l'acide ascorbique et faire cuire 20 minutes au steamer à 85° C. Découper ensuite les salsifis, les faire revenir dans le beurre noisette, puis les rouler dans l'émietté de champignons.

#### **Émietté de champignons**

Mettre les champignons de Paris dans le Thermomix et mixer légèrement. *Attention, pas trop longtemps!* Bien faire chauffer la poêle avec l'huile d'olive et faire dorer le tout, jusqu'à ce que les champignons deviennent presque noirs. Égoutter les champignons et les presser dans une étamine. Mettre maintenant les champignons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laisser sécher le tout au Hold-o-mat. Changer le papier deux à trois fois. Lorsque l'émietté est sec, saler et poivrer.

#### **Chips de peau de lait**

Mélanger le lait, le sel et le lait en poudre et répartir des portions de 100 g dans une poêle en téflon de 30 cm. Faire ensuite caraméliser délicatement le tout à feu doux, jusqu'à obtenir un mélange croustillant, puis casser ce mélange en morceaux.

#### **Fruits des bois glacés**

Faire chauffer le beurre dans la poêle, ajouter les fruits et mélanger quelques instants. Saupoudrer uniformément de sucre et laisser légèrement caraméliser.



**La différence est là.**



**Suisse. Naturellement.**