

La recette de Jasmin Thalmann

DE LA PRAIRIE AU POULAILLER



Jasmin Thalmann
Hôtel Hof Weissbad, Weissbad



CONCOURS DE CUISINE 2019

La recette de Jasmin Thalmann

Recette pour 4 personnes

Farce de poulet aux herbes

250 g poulet suisse «Ribelmais»
sel
poivre
80 g persil
20 g thym
250 g crème

Glace au foie

100 g foie de poulet suisse
«Ribelmais»
50 g cœur de poulet suisse
«Ribelmais»
140 g lait entier
10 g sucre
13 g jaune d'œuf
sel
poivre
10 g échalotes
10 g dés de pomme
6 g porto
10 g jus

Cuisses confites

400 g cuisses de poulet suisse
«Ribelmais»
60 g carottes
50 g céleri
50 g poireau
30 g oignons
15 g concentré de tomates
300 g fond de volaille brun
80 g porto
laurier
thym
sucre
échalotes
10 g dés de pomme
sel
poivre
beurre

Chips de peau de poulet

2 peaux de poulet suisse
«Ribelmais»
sel

Manteau d'herbes

80 g persil
10 g thym
10 g romarin
150 g pain sec
sel
poivre

Corbeilles de maïs

40 g «ribelmais» fin
40 g lait
40 g eau
14 g parmesan
sel
poivre
16 g jaune d'œuf

Boulettes de maïs fourrées

60 g fromage d'Appenzell
60 g fromage d'Emmental
85 g vin blanc
2 g fécule de maïs
30 g «ribelmais» fin
30 g eau
30 g lait
15 g parmesan
sel
poivre
40 g grains de maïs soufflés
60 g chapelure

Crème de maïs

200 g maïs doux
1 échalote
60 g fond de légumes
sel
poivre
piment de Cayenne
curcuma
40 g beurre

Gelée de piment

piment
160 g pulpe d'orange sanguine
20 g sucre
sel
1,8 g agar-agar

Oignons grelots glacés

8 oignons grelots
sel de mer
20 g sucre
150 g vin blanc
laurier
clou de girofle
20 g beurre

Épis de maïs flambés

2 épis de maïs
20 g fond de légumes
10 g beurre
sel

Garniture

cerfeuil

La recette de Jasmin Thalmann

Préparation

Farce de poulet aux herbes

Découper le poulet «Ribelmâis» dans les règles de l'art, parer le blanc de poulet, le diviser en deux et le rouler dans du film alimentaire. Réserver les cuisses de poulet. Les autres parties sont transformées en farce. Saler et poivrer la viande, puis la mettre au congélateur afin de pouvoir mieux la hacher par la suite. Parallèlement, faire blanchir les herbes. Hacher les herbes et la viande avec la crème jusqu'à obtenir une farce, tamiser finement et réserver au frais.

Glace au foie

Faire chauffer le lait et le sucre, incorporer le jaune d'œuf et lier. Saler et poivrer le foie et le cœur de poulet. Faire sauter brièvement à feu vif avec les échalotes et les dés de pomme, mouiller avec le porto et glacer avec le jus. Mélanger à la crème cuite et mettre immédiatement au congélateur. Juste avant de servir, pacosser la glace et former des quenelles.

Cuisses confites

Retirer la peau des cuisses et du blanc et la réserver au sec. Faire griller la carcasse de poulet au four. Couper les légumes en morceaux de taille égale et en préparer un fond avec la carcasse. Faire cuire les cuisses dans le fond de volaille. Après la cuisson, détacher la viande des os et la couper en petits morceaux. Réduire le fond de volaille, parfumer avec le porto, le laurier et le thym. Faire légèrement caraméliser le sucre, incorporer les échalotes et les dés de pomme, déglacer avec le fond, assaisonner. Ajouter la viande des cuisses et faire cuire avec le beurre et le jus.

Chips de peau de poulet

Libérer la peau de sa graisse et laisser sécher. Faire lentement griller à la poêle pendant 20 minutes, saler et laisser encore sécher.

Manteau d'herbes

Mixer finement le pain et les herbes jusqu'à obtenir la consistance désirée, assaisonner et réserver au sec.

Corbeilles de maïs

Mélanger la semoule de maïs, le lait, l'eau, le parmesan, le sel et le poivre et laisser prendre. Incorporer le jaune d'œuf et verser dans de petits moules. Cuire à la vapeur à 90° C pendant 12 minutes, laisser refroidir et démouler. Faire frire à 165° C jusqu'à ce que les corbeilles soient dorées.

Boulettes de maïs fourrées

Faire chauffer le fromage avec le vin blanc et lier avec la fécule de maïs, laisser refroidir et former de petites perles. Mélanger la semoule de maïs, l'eau, le lait et le parmesan. Laisser prendre et assaisonner. Incorporer les perles de fromage dans la semoule de maïs et former des boulettes à l'aide de la cuillère à glace avant de placer au congélateur. Piler les grains de maïs soufflés et les mélanger à la chapelure; paner les boulettes et les faire frire.

Crème de maïs

Faire cuire le maïs à l'étuvée avec les échalotes. Ajouter le fond de légumes, le sel, le piment de Cayenne et le curcuma, et laisser mijoter. Mixer en purée très fine et monter au beurre. Passer la crème au tamis fin et assaisonner.

Gelée de piment

Porter à ébullition la pulpe d'orange sanguine avec le sucre, le sel et le piment. Ajouter l'agar-agar et laisser refroidir. Mixer la préparation ferme en fine purée à l'aide du mixeur-plongeur et la verser dans une pipette.

Oignons grelots glacés

Faire cuire les oignons grelots au sel et les peler. Faire caraméliser le sucre, déglacer avec le vin blanc et porter à ébullition avec le laurier et les clous de girofle. Ajouter les oignons grelots et laisser reposer dans le jus, puis glacer avec le beurre.

Épis de maïs flambés

Couper les épis de maïs en morceaux de taille homogène, les flamber, puis les faire étuver dans le fond de légumes et le beurre.