

La recette de Jose Miguel Baleza Valerio

QUAND LE BŒUF RENCONTRE TERRE, MER ET AIR



Jose Miguel Baleza Valerio
Beau-Rivage Hotel, Neuchâtel



CONCOURS DE CUISINE 2018

Recette pour 4 personnes

Cromesquis de bœuf fumé au bois de chêne

150 g	Faux-filet de bœuf suisse
75 g	Bouillon de bœuf
20 g	Crème
25 g	Jus de bois de chêne trempé
10 g	Beurre
15 g	Lait
20 g	Blanc d'œuf
1,2 g	Méthylcellulose
	Sel
	Poivre
	Blanc d'œuf
	Chapelure

Ballottine de filet de bœuf du Simmental aux algues de wakamé cuite sous vide

550 g	Filet de bœuf du Simmental
50 g	Parures de filet de bœuf
8 g	Blanc d'œuf
3 g	Encre de seiche
8 g	Algue wakamé
	Xanthane
	Sel
	Poivre
50 g	Feuilles de wakamé

Soufflé de bœuf au céleri et déclinaison de choux

75 g	Parures de filet de bœuf
80 g	Céleri
50 g	Lait
90 g	Bouillon de bœuf
	Sel
	Poivre
80 g	Blanc d'œuf
25 g	Crème
25 g	Eau
2 g	Agar-agar
0,5 g	Gomme de caroube
35 g	Chou-fleur
50 g	Lait
0,8 g	Miel
120 g	Brocoli

Chou-fleur violet cuit au vinaigre de vin rouge et au miel

95 g	Vinaigre de vin rouge
0,8 g	Miel
	Sel
	Coriandre
	Poivre
4	petites rosettes de chou-fleur

Mousseline de céleri

230 g	Céleri
95 g	Lait
150 g	Fond de légumes
90 g	Crème
	Sel
	Coriandre
	Poivre
75 g	Beurre
0,5	Citron vert
	Algue de wakamé pour la garniture

Chips de panais

100 g	Panais
	Sel

Jus de bœuf aux algues wakamé et au bois de chêne

250 g	Bouillon de bœuf
50 g	Jus de bois de chêne trempé
0,4 g	Miel
4 g	Encre de seiche
0,4 g	Citron vert
	Sel
	Coriandre
	Poivre
	Gomme xanthane

Röstis bernois revisités

30 g	Lard fumé
20 g	Oignons
300 g	Pommes de terre
	Agria pelées
	Sel
	Poivre
	Coriandre

Coulis aux algues de wakamé

250 g	Fond de légumes
40 g	Algue wakamé
1,5 g	Agar-agar
	Sel
	Poivre

Préparation et présentation

Cromesquis de bœuf fumé au bois de chêne

Porter à ébullition le bouillon de bœuf, la crème et le jus de chêne trempé. Fouetter avec du beurre et assaisonner. Verser dans des demi-sphères et congeler.

Couper la viande en morceaux de taille égale et fumer sous une cloche avec le Smoke Gun. Hacher avec un hachoir à viande. Ajouter le lait, le blanc d'œuf et la méthylcellulose. Assaisonner la préparation et laisser refroidir. Former ensuite des boules de 30 g et mettre les demi-sphères préparées avec le jus de chêne dans les boules. Mettre au congélateur pendant 30 minutes. Paner avec le blanc d'œuf et la chapelure. Faire frire dans la friteuse à 140° C pendant 5 minutes. Fumer légèrement avec le Smoke Gun juste avant de servir et dresser sur un trait de sauce.

Ballottine de filet de bœuf du Simmental aux algues de wakamé cuites sous vide

Parer le filet de bœuf. Hacher le reste de la viande à l'aide d'un hachoir à viande. Ajouter le blanc d'œuf, l'encre de seiche, l'algue wakamé et la gomme xanthane, saler et poivrer.

Découper le filet en forme de Z et ajouter la farce uniformément. Ficeler, saler et saisir brièvement dans une poêle. Enlever la ficelle et envelopper le filet dans des feuilles de wakamé. Cuire sous vide pendant 1 heure à 47,4° C avec le thermostat d'immersion.

Découper le filet et dresser avec le jus, l'algue de wakamé et le chêne.

Soufflé de bœuf au céleri et déclinaison de choux

Couper le céleri en gros morceaux. Cuire dans le lait et 15 g de bouillon de bœuf. Mixer, passer au chinois étamine et assaisonner. Verser dans des demi-sphères et congeler 30 minutes.

Découper la viande en dés de 0,5 cm et assaisonner. Monter les blancs d'œuf en neige ferme. Porter à ébullition 75 g de bouillon de bœuf, ajouter la crème, l'eau, l'agar-agar et la farine de caroube. Ajouter la viande au bouillon et pocher 45 secondes. Ajouter la préparation à base de blanc d'œuf et farcir les rondelles graissées de 3 cm de diamètre. Ajouter les demi-sphères de céleri et mettre le tout au réfrigérateur.

Découper le chou-fleur en tranches de 0,4 cm d'épaisseur. Porter à ébullition le lait et le miel. Ajouter les tranches de chou-fleur et retirer du feu.

Râper les brocolis et assaisonner.

Sortir les soufflés des moules et plonger la partie supérieure dans les brocolis râpés. Régénérer à 135° C pendant 2 minutes juste avant de servir et garnir avec une tranche de chou-fleur et le chou-fleur violet.

Chou-fleur violet cuit au vinaigre de vin rouge et au miel

Porter à ébullition le vinaigre de vin rouge avec le miel puis assaisonner. Ajouter les rosettes de chou-fleur et retirer du feu.

Mousseline de céleri

Couper le céleri en lamelles de 0,1 cm et faire revenir dans du beurre. Ajouter le lait et le fond de légumes, puis cuire à la vapeur pendant 15 minutes. Passer au Thermomix.

Porter à ébullition la crème, assaisonner et fouetter avec du beurre. Bien mélanger le tout et ajouter le citron vert. Dresser sous forme de points sur l'assiette et recouvrir d'algue de wakamé.

Chips de panais

Découper le panais en tranches de 1,5 mm d'épaisseur. Faire frire à 135° C sans cesser de remuer. Déposer sur du papier absorbant, assaisonner et dresser à la verticale sur les assiettes.

Jus de bœuf aux algues wakamé et au bois de chêne

Porter à ébullition le bouillon de bœuf, le jus de chêne trempé, le miel et l'encre de seiche. Assaisonner avec du citron vert, du sel, de la coriandre et du poivre. Mixer et passer au chinois étamine.

Répartir en portions de 75 g et apporter la bonne texture avec la gomme xanthane. Dessiner des bandes larges comme garniture et servir le reste dans une saucière.

Röstis bernois revisités

Découper tout d'abord des tranches de lard épaisses de 0,5 cm puis en de petits bâtonnets de 0,5 cm, et les saisir dans une poêle. Couper finement l'oignon, râper les pommes de terre et mélanger le tout avec du sel, du poivre et de la coriandre. Farcir dans des cônes, mettre sous vide et cuire à la vapeur à 89° C pendant 20 minutes. Laisser refroidir et démouler. Faire frire dans la friteuse à 165° C pendant 5 minutes juste avant de servir.

Coulis aux algues de wakamé

Porter à ébullition le fond de légumes, l'algue de wakamé et l'agar-agar. Mixer, passer au tamis et laisser refroidir. Mixer à nouveau, assaisonner et dresser sous forme de points sur l'assiette.