

La Recette de Sebastian Stalder

QUAND L'AGNEAU S'ASSOCIE AUX RACINES ET AUX CÉRÉALES



*Sebastian Stalder,
Hôtel Schweizerhof, Berne*

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 Sebastian Stalder

Recette pour 4 personnes

Quantité Ingrédients

Ravioli à base de cœur (farce)

80 g	Cœur d'agneau suisse
40 g	Mascarpone
60 g	Fromage de brebis à pâte molle, enlever la croûte
5 g	Oignons
	Huile
20 g	Viande séchée d'agneau du Valais
	Sel
	Poivre
30 g	Beurre
10 g	Sauge (chiffonnade)

Ravioli à base de cœur (pâte)

30 g	Œuf entier
15 g	Jaune d'œuf
65 g	Farine

Rack d'agneau à la panure de levain

500 g	Rack d'agneau suisse avec au moins 8 os
100 g	Chapelure au levain
50 g	Farine
100 g	Œuf entier
	Huile

Risotto de céréales à la betterave et aux pommes

20 g	Sarrasin
20 g	Orge perlé
20 g	Ebly
20 g	Grains d'épeautre
1 dl	Jus de betterave
20 g	Beurre
30 g	Pommes, coupées en dés
20 g	Gruyère, râpé
20 g	Mascarpone
	Sel
	Poivre

Noix d'agneau braisée

300 g	Noix d'agneau suisse
20 g	Huile de tournesol
20 g	Oignons, hachés
20 g	Carottes, coupées en dés
20 g	Racines de persil, coupées en dés
20 g	Chou-rave, coupé en dés
100 g	Vin rouge
200 g	Jus de veau
	Bouillon de légumes
	Sel
	Poivre

Décoration

20 g	Sel de fleur
20 g	Huile d'olive
20 g	Jus de betterave
Une poignée	Pousses de sauge

Préparation et présentation

Ravioli à base de cœur (farce)

Mélanger le mascarpone avec le fromage de brebis à pâte molle. Faire revenir les oignons dans l'huile, couper le cœur en petits dés et les saisir avec les oignons. Peu après, ajouter la viande séchée. Envelopper ensuite la viande dans la préparation de fromage, assaisonner et réserver au frais.

Ravioli à base de cœur (pâte)

Mélanger l'œuf et le jaune d'œuf. Faire un creux dans la farine, y verser l'œuf et mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte. Couvrir et réserver au frais durant une heure. Abaisser la pâte et détailler 8 rondelles de 15 cm de diamètre. Y répartir la farce et façonner les raviolis. Juste avant de servir, faire blanchir les raviolis et les faire revenir dans le beurre de sauge.

Rack d'agneau à la panure de levain

Parer le rack d'agneau, nettoyer les os et le couper en morceaux en laissant deux os par morceau. Paner doublement les portions dans la chapelure au levain. Verser l'huile dans une poêle et les faire dorer jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes. Ensuite, les faire cuire à 100° C dans un four à air chaud jusqu'à atteindre une température à cœur de 49° C. Régler ensuite le four sur 180° C et poursuivre la cuisson jusqu'à atteindre une température à cœur de 55° C. Laisser reposer la viande durant 5 minutes avant de la servir. Couper en morceau et la dresser joliment sur les assiettes.

Risotto de céréales à la betterave et aux pommes

Mettre les céréales dans de l'eau bouillante et les faire cuire 15 à 20 minutes, puis les égoutter. Verser le jus de betterave sur les céréales, ajouter le beurre et laisser cuire le tout. Dès que le point de cuisson est atteint, ajouter les dés de pomme, le gruyère et le mascarpone, puis saler et poivrer.

Noix d'agneau braisée

Couper la peau de la noix. Saler et poivrer la noix des deux côtés. Puis la saisir dans l'huile en commençant par le côté chair. Enlever la noix de la poêle. Faire revenir les oignons, ajouter les légumes et faire cuire le tout quelques instants. Puis déglacer avec le vin rouge. Ajouter le jus et la noix et verser le bouillon de légumes. Laisser mijoter pendant environ 30 minutes. Enlever la noix braisée de la sauce, réduire la sauce et assaisonner. Couper la noix et servir.

Présentation / décoration

Disposer trois pâtés de risotto tout autour du centre de l'assiette. Verser trois lits de sauce entre les petits tas de risotto. Présenter le rack d'agneau au centre de l'assiette. Compléter la présentation avec les raviolis. Placer les morceaux de noix sur les lits de sauce et les napper légèrement avec cette dernière. Apporter quelques notes de couleur avec le jus de betterave et l'huile d'olive. Saupoudrer le rack de sel de fleur. Décorer avec quelques pousses de sauge.



La différence est là.



Suisse. Naturellement.