

La recette gagnante de Lars Spiess

LE POULET BIEN ÉTABLI OSE UN CHANGEMENT DE GENRE



Lars Spiess
Bistro Franzos, Central Zurich, Zurich



CONCOURS DE CUISINE 2019

La recette gagnante de Lars Spiess

Recette pour 4 personnes

Blanc de poulet

300 g blanc de poulet suisse
20 g beurre épicié
sel
poivre

Crème de foie de volaille

20 g foie de poulet suisse
1 g sel
1 g sel nitrité
poivre
3 g porto blanc
20 g beurre épicié
20 g crème entière

Jus de poulet

500 g fond de volaille brun
50 g échalotes
10 g beurre
1 dl porto rouge
10 g eau
5 g maïzena
sel
10 g moutarde de Meaux Pommery

Mayonnaise à l'estragon

75 g huile à l'estragon
5 g vinaigre
7,5 g moutarde
sel
7,5 g jaune d'œuf
poivre

Gelée d'abricots secs

100 g abricots secs
175 g jus de pomme
5 g sucre
20 g eau
sel

Paille de céleri

20 g céleri
1 l huile de friture
sel

Purée de céleri

160 g céleri
sel
50 g beurre
40 g crème

Fond de céleri braisé

80 g céleri
5 g beurre
sel
poivre

Salade de céleri

120 g céleri
5 g moutarde
5 g vinaigre balsamique blanc
10 g huile
sel

Ruban de céleri mariné

20 g céleri
63 g vinaigre balsamique blanc
25 g sucre

Pommes de terre nouvelles

120 g pommes de terre nouvelles

Glaçage

150 g épinards
20 g estragon
sel
100 g fond de volaille

Brioche

0,2 dl lait tiède
8 g sucre
7 g levure
85 g farine
30 g œuf entier
20 g beurre

Garniture

oxalis
ciboulette
cresson alénois
alysson maritime
baies roses

La recette gagnante de Lars Spiess

Préparation

Blanc de poulet

Bien envelopper le blanc de poulet dans du film alimentaire, mettre sous vide et faire cuire à 60° C sous vide pendant 30 minutes. Sortir la viande, l'assaisonner des deux côtés et faire chauffer le beurre. Saisir à feu vif, couper en morceaux après la cuisson, puis décorer et dresser.

Crème de foie de volaille

Hacher les foies de volaille, le sel, le sel nitrité, le poivre et le porto, ajouter le beurre épicié, hacher encore, mettre sous vide et faire pocher à la vapeur à 96° C pendant 20 minutes. Sortir le sachet, incorporer la crème entière et mixer jusqu'à obtention d'une pâte lisse, puis verser dans une poche à douille plate.

Jus de poulet

Faire suer les échalotes dans le beurre, déglacer au porto et laisser réduire. Ajouter le fond de volaille et laisser réduire à nouveau, lier pour terminer avec la maïzena, saler et assaisonner de moutarde de Meaux Pommery.

Mayonnaise à l'estragon

Mixer le vinaigre, la moutarde, le sel, le jaune d'œuf et le poivre, puis ajouter l'huile lentement sans cesser de mixer.

Gelée d'abricots secs

Faire cuire les abricots secs dans le jus de pomme, le sucre, l'eau et le sel pour les faire ramollir, puis bien mixer le tout.

Paille de céleri

Couper le céleri en fine julienne et faire frire dans l'huile à 140° C, et saler après la friture.

Purée de céleri

Faire cuire le céleri dans de l'eau salée, réduire en purée avec le beurre et la crème et assaisonner.

Fond de céleri braisé

Ouvrir finement le céleri et l'évider, le poser sur une feuille d'aluminium, ajouter le beurre, le sel et le poivre, refermer et cuire au four à 160° C.

Salade de céleri

Découper de jolies petites boules dans le céleri, les faire blanchir dans de l'eau salée, puis les plonger immédiatement dans de l'eau glacée. Préparer ensuite la sauce en mélangeant la moutarde, le vinaigre balsamique blanc, l'huile et le sel.

Ruban de céleri mariné

Porter à ébullition le vinaigre balsamique blanc et le sucre, puis laisser refroidir ce jus. Râper finement le céleri, détailler, verser dans le jus et mettre sous vide. Laisser reposer une heure, égoutter et servir.

Pommes de terre nouvelles

Cuire les pommes de terre nouvelles pendant 15 minutes dans de l'eau salée, puis les tremper dans le glaçage.

Glaçage

Faire blanchir les épinards et l'estragon ensemble, laisser refroidir et presser, puis mixer avec le sel et le fond de volaille. Passer ensuite le tout au tamis, réchauffer et y tremper les pommes de terre.

Brioche

Mélanger le lait tiède et le sucre avec la levure jusqu'à dissolution complète de cette dernière, faire un creux dans la farine et y verser le lait. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse, incorporer l'œuf entier et le beurre, laisser reposer et faire cuire.