

*La recette gagnante de Michel Bucher*

# Le veau suisse

## SOUS SON MEILLEUR JOUR

*Michel Bucher*

*Fondation Alterszentrum Lindenhof,  
Oftringen*



### Concours de cuisine 2016

**LA CUISINE  
DES JEUNES**

Partenaire officiel  
**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

Partenaire média officiel  
**HÔTELLERIE  
GASTRONOMIE HEBDO**



## La recette gagnante de Michel Bucher

### Recette pour 4 personnes

#### Quantité Ingrédients

##### Filet de veau «dry-aged» laqué aux coings et aux graines de coriandre

400 g	Filet de veau suisse «dry-aged» (que l'on a fait mûrir soi-même)
	Sel et poivre
	Huile de colza
20 g	Jus d'orange
3 g	Sel
70 g	Jus de coings
10 g	Sauce soja
2 pointes de couteau	Graines de coriandre moulues
	Gomme xanthane

##### Saucisse d'abats de veau

60 g	Langue de veau suisse
60 g	Cœur de veau suisse
70 g	Découpes de viande de veau suisse
25 g	Poumon de veau suisse
25 g	Rognons de veau suisse
10 g	Foie de veau suisse
4 g	Sel
1 g	Sel nitrité
2 g	Cognac
1 pincée	Poivre du Val Maggia
50 cm	Boyauf en couronne de bœuf suisse

##### Ris frits

220 g	Ris de veau suisse
4 g	Sel
40 g	Farine
	Huile de colza pour la friture

##### Pommes de terre de montagne confites

12	Pommes de terre de montagne de 30-40 g (p.ex. Parli, Ditta, Quarantina, Röseler)
240 g	Huile d'olive
240 g	Beurre
2 branches	Thym
1 branche	Romarin
½	Tête d'ail
	Fleur de sel

##### Huile de cerfeuil

200 g	Huile de pépins de raisin
2 bouquets	Cerfeuil

##### Lamelles de cèpes sautées

100 g	Cèpes
1 branche	Thym
10 g	Mélange beurre-huile des pommes de terre de montagne
	Sel et poivre

##### Purée de cèpes et cerfeuil

250 g	Cèpes
50 g	Echalotes
12 g	Ail

50 g	Beurre
50 g	Cognac
160 g	Crème
	Sel
45 g	Huile de cerfeuil
	Sel et poivre

##### Courge marinée

120 g	Courge (Butternut)
½	Citron
1	Orange
100 g	Sucre
175 g	Eau
75 g	Jus de coings
15 g	Vinaigre balsamique blanc
15 g	Vinaigre balsamique de pomme
5 g	«Bergfeuer»
½	Gousse de piment
¼	Bâton de cannelle

##### Crème de courge

40 g	Echalotes
350 g	Courge en morceaux (taillés dans la courge marinée)
30 g	Beurre
1 pincée	Vanille fraîche extraite d'une gousse
200 g	Fond de légumes
2 pincées	Graines de coriandre moulues
	Sel et poivre
	Sucre

##### Sauce de veau (servie à part)

1	Orange
250 g	Fond de veau brun
70 g	Jus de coing
3 branches	Romarin
	Pâte d'ail noir maison: conserver une tête d'ail dans un bocal en verre violet pendant 40 jours à 62° C. Ensuite, peler et mixer en purée.
	Sel et poivre

##### Garniture

- **Peaux de pommes de terre frites:** utiliser la peau des pommes de terre confites.
- **Cendre de courge:** faire carboniser la peau de la courge au four puis passer au hachoir avec du sel.
- **Cerfeuil**
- **Petites feuilles de cresson de fontaine**
- **Pousses de courge:** à faire pousser soi-même à partir des graines de la courge.
- **Courge fermentée**  
Préparation maison: râper la courge, mélanger avec du sel, verser dans un bocal à monture métallique et recouvrir d'huile de colza. Laisser fermenter 5 jours, en secouant le bocal au bout de 2 jours. Stocker ensuite au réfrigérateur pendant 1 semaine.

## La recette gagnante de Michel Bucher

### Préparation et présentation

#### Filet de veau «dry-aged» laqué aux coings et aux graines de coriandre

Parer le filet de veau, saler et poivrer puis rouler dans du film transparent en serrant bien. Mettre le filet sous vide et le faire cuire au bain-marie ou au cuiseur-vapeur à 70° C jusqu'à ce que la température à cœur ait atteint 48° C. Déballer ensuite le filet et laisser reposer quelques instants. Puis le saisir dans l'huile de colza bien chaude et terminer la cuisson au Hold'o'mat à 52° C.

Mélanger les ingrédients restants pour en faire un glaçage. Avant de servir, badigeonner le filet avec cette préparation et «glacer» sous la salamandre. Répéter l'opération deux ou trois fois. Couper le filet en 4 morceaux de même taille et badigeonner une nouvelle fois de glaçage. Dresser.

#### Saucisse d'abats de veau

Passer la langue, le cœur et les découpes au hachoir à viande deux fois. Passer le poumon, les rognons et le foie au hachoir à viande une fois. Attention: la viande doit être bien refroidie! Mélanger la préparation à base de viande avec les autres ingrédients et assaisonner.

Bien laver le boyau et confectionner des saucisses d'env. 40-50 g. Nouer les extrémités et lier avec de la ficelle. Pour éviter leur éclatement, faire cuire les saucisses env. 10 minutes à feu doux. Retirer ensuite la ficelle et réserver les saucisses au chaud.

#### Ris frits

Couper les ris en morceaux d'env. 3 cm, retirer le gras et les restes de sang. Faire tremper les ris toute la nuit dans de l'eau glacée au réfrigérateur. Bien sécher, saler, fariner et faire frire 4 minutes à 180° C. Egoutter et dresser.

#### Pommes de terre de montagne confites

Laver les pommes de terre de montagne et les essuyer. Faire chauffer l'huile d'olive, le beurre, le thym, le romarin et la tête d'ail, verser le tout avec les pommes de terre dans un plat à gratin ou un récipient GN adéquat et recouvrir de papier aluminium. Faire cuire au four à 135° C pendant 60 minutes. Laisser refroidir et peler soigneusement les pommes de terre puis les conserver dans un mélange beurre-huile-herbes. Réserver les peaux de pommes de terre pour les chips. Avant de servir, réchauffer les pommes de terre dans un peu d'huile, de beurre et de fond. Saupoudrer de fleur de sel et dresser.

#### Huile de cerfeuil

Mixer l'huile de pépins de raisin et le cerfeuil. Faire chauffer jusqu'à 103° C puis refroidir en trempant la casserole dans de l'eau. Filtrer et conserver au frais.

#### Lamelles de cèpes sautées

Couper les cèpes en 12 lamelles. Faire sauter avec le thym dans le mélange beurre-huile des pommes de terre.

#### Purée de cèpes et cerfeuil

Couper finement les cèpes, les échalotes et l'ail. Faire revenir dans le beurre, déglacer avec le cognac et faire réduire. Verser la crème, saler légèrement et laisser cuire. Mixer ensuite en fine purée et passer au tamis. Mélanger la purée avec l'huile de cerfeuil et assaisonner.

#### Courge marinée

Peler la courge et retirer soigneusement les pépins – réserver la peau et les pépins et les travailler pour la garniture. Couper finement la courge à la trancheuse et détailler les morceaux en forme de cercles ou de rectangles. Réserver les morceaux pour la crème de courge.

Pour le jus, bien laver le citron et l'orange, les peler à l'aide d'un économe et presser le jus. Dans un faitout, faire mijoter les peaux et le jus avec les autres ingrédients pendant 10 minutes. Tamiser le jus et ajouter les morceaux de courge. Faire cuire la courge dans le jus puis laisser refroidir. Conserver dans le jus jusqu'au dressage.

#### Crème de courge

Hacher les échalotes et les faire revenir dans le beurre avec les morceaux de courge. Ajouter la vanille et faire cuire encore quelques instants. Verser le fond de légumes et laisser cuire. Mixer la courge en fine purée, assaisonner avec des graines de coriandre, du sel, du poivre et du sucre, et passer au tamis.

#### Sauce de veau (servie à part)

Laver l'orange et la couper en rondelles. Faire cuire doucement les rondelles d'orange, le fond de veau, le jus de coing et le romarin. Passer ensuite au tamis et assaisonner avec de la pâte d'ail noir, du sel et du poivre. Pour servir, verser dans 4 petites saucières présentées à part.



Suisse. Naturellement.