

La recette de Luca Remund

AGNEAU DE L'EMMENTAL SUR UN PÂTURAGE DE LA FIN DE L'ÉTÉ



Luca Remund
Hôtel Baur au Lac, Zurich



CONCOURS DE CUISINE 2021

La recette de Luca Remund

Recette pour 4 personnes

Selle d'agneau

300 g selle d'agneau suisse
2 g thym
2 g romarin
1 g ail
sel
poivre

Épaule d'agneau

200 g épaule d'agneau suisse
5 dl vin rouge
10 g purée de tomate
30 g oignon
20 g céleri-rave
10 g carotte

Crumble

10 g graines de tournesol grillées
30 g graisse d'agneau
10 g beurre froid
10 g farine

Cosses de petits pois

30 g cosses de petits pois (4 demies)
sel

Purée de petits pois

200 g petits pois, surgelés
10 g crème entière
20 g beurre
2 g jus de citron
sel
poivre

Espuma de petits pois

75 g purée de petits pois
50 g crème entière
sel
poivre

Poudre de petits pois

5 g petits pois, secs

Quenelles de pommes de terre

300 g pommes de terre, type C
30 g œuf entier
60 g farine
sel
poivre
muscade

Manteau de kataifi

100 g pâte kataifi
10 g blanc d'œuf, pasteurisé
5 g peaux de petits pois, séchées

Jus

500 g fond de veau foncé

Garniture

Cresson affila
Fleurs de ciboulette
Poudre de petits pois
Moitiés de petits pois
6-8 bourgeons de cresson

La recette de Luca Remund

Préparation

Selle d'agneau

Assaisonner la selle d'agneau, la mettre sous vide avec le romarin, le thym et l'ail, la cuire sous vide à 65° C pendant 25 minutes, la retirer, l'assaisonner et la saisir à feu vif des deux côtés. Réserver la viande, répartir uniformément le crumble, gratiner brièvement, découper et dresser.

Épaule d'agneau

Découper l'épaule d'agneau en morceaux, les saisir de tous côtés, réserver, faire revenir la mirepoix, ajouter la purée de tomate, déglacer au vin rouge, remettre la viande et braiser pendant environ 40 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre. Faire réduire le liquide de braisage, effiloche la viande et la mélanger à la sauce.

Crumble

Couper la graisse d'agneau en petits cubes, les rôtir sans graisse jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Rôtir les graines de tournesol et les hacher grossièrement. Mélanger le tout dans un saladier avec le beurre froid et la farine et mettre au frais.

Cosses de petits pois

Effiler les cosses, les blanchir pendant 3-5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres, les refroidir et les mettre au frais.

Purée de petits pois

Blanchir brièvement les petits pois, les refroidir et les réduire en purée dans le Thermomix avec la crème et le jus de citron. Assaisonner, verser dans un flacon de pulvérisation et réserver au chaud.

Espuma de petits pois

Mixer finement une partie de la purée de petits pois avec la crème entière dans le Thermomix, porter une fois à ébullition, puis verser dans un émulsionneur et garder au chaud.

Poudre de petits pois

Peler 20 petits pois et sécher les peaux sous la salamandre. Les réduire en poudre et tamiser sur la pâte kataifi au dernier moment.

Quenelles de pommes de terre

Couper les pommes de terre en petits morceaux et les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, les égoutter et laisser la vapeur s'évaporer. Mélanger avec l'œuf et la farine, assaisonner. Former quatre belles boules, insérer l'effiloché d'agneau au centre et bien refermer. Les pocher un court instant. Les passer brièvement en cellule de refroidissement, les badigeonner de blanc d'œuf et les enrouler dans la pâte kataifi, les repasser en cellule de refroidissement puis les frire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Jus

Faire réduire le fond de veau dans une casserole à feu vif.