

La recette de Michael Rossi

TOUS LES CHEMINS MÈNENT À L'AGNEAU



Michael Rossi
Restaurant du bourg, Bienne



CONCOURS DE CUISINE 2021

Recette pour 4 personnes

Poitrine d'agneau

200 g	poitrine d'agneau suisse
20 g	huile de colza
2 capsules	cardamome
2 g	cumin
½	anis étoilé
3 g	graines de moutarde
2 g	graines de fenouil
200 g	vin rouge
1	feuille de laurier
800 g	fond d'agneau

Jus/laque d'agneau

liquide de braisage	de la poitrine d'agneau suisse
maïzena	
sel	
poivre	

Filet d'agneau

120 g	découpes de filet d'agneau suisse
2	filets d'agneau suisse d'env. 100 g chacun
8 g	écorce de citron au sel
140 g	crème
20 g	huile d'arachide
5 g	ail, pelé
	thym
	origan
	sel
	poivre

Purée d'aubergine

1	aubergine
20 g	oignon, haché
5 g	ail, pressé
60 g	huile d'olive
5 g	vinaigre balsamique
	sel

Perles d'aubergine

70 g	liquide de braisage de la poitrine d'agneau suisse
4	perles d'aubergine cuites
	sel
	poivre

Tuile

30 g	farine de seigle
30 g	blanc d'œuf
30 g	sucre glace
15 g	beurre
20 g	purée d'aubergine

Jus de tomate blanc

200 g	tomates
5 g	sel
2 g	poivre

Espuma de tomate blanche

35 g	yogourt à la grecque
65 g	jus de tomate blanc
10 g	sucre glace
5 g	verjus
2 g	sel
2 g	Proespuma calent

Tomate confite

4	grosses tomates cerises
150 g	huile de colza
500 g	eau salée
	romarin
	thym
	basilic

Tomate rôtie

1	tomate grappe
15 g	huile d'olive
3 g	sel
1 g	poivre
5 g	oignon, haché
3 g	ail, pressé
	basilic
	thym
	romarin

Pommes soufflées

1	pomme de terre à chair ferme
	maïzena
30 g	blanc d'œuf
3 l	huile d'arachide
	sel

Garniture

fleurs de bourrache
pousses de cresson Tong Doo
pousses de cresson Pastis

Préparation

Poitrine d'agneau

Rôtir la cardamome, le cumin, l'anis, les graines de moutarde et les graines de fenouil à la poêle, déglacer avec le vin rouge, ajouter la feuille de laurier et faire réduire pendant 2 minutes. Saisir et dorer la poitrine d'agneau des deux côtés, verser l'huile et ajouter la réduction de vin rouge. Porter à ébullition, ajouter le fond d'agneau, porter à nouveau à ébullition, couvrir d'une feuille d'aluminium et braiser au four à 165° C pendant 90 minutes. Retirer la poitrine d'agneau du liquide de braisage, la placer au chaud à 70° C dans le Hold-o-mat avec un peu de bouillon.

Jus/laque d'agneau

Verser le fond de braisage dans une grande cocotte, laisser réduire jusqu'à obtention d'un fond d'agneau épais. Incorporer la maïzena et lier légèrement la laque d'agneau. Saler et poivrer.

Filet d'agneau

Mixer les parures d'agneau, la crème et l'écorce de citron au sel en une farce, saler et poivrer, remplir une poche à douille et former quatre bâtonnets réguliers sur du film alimentaire. Rouler les bâtonnets en les serrant et les placer au congélateur pendant 90 minutes. Entailler les deux morceaux d'agneau au centre avec un couteau et élargir les ouvertures avec le manche d'une cuillère en bois. Après 90 minutes, badigeonner les bâtonnets de farce froids d'huile d'arachide et les enfoncer au cœur des filets d'agneau. Enrouler fermement dans du film alimentaire et nouer aux extrémités. Mettre au bain-marie 40 minutes avant l'envoi et faire cuire pendant 20 minutes.

Perles d'aubergine et purée d'aubergine

Couper l'aubergine en deux, prélever quatre belles boules, entailler les moitiés d'aubergine, assaisonner d'huile d'olive et de sel. Placer les boules dans un plat à gratin, assaisonner d'huile d'olive et de sel. Disposer le tout sur une plaque de cuisson et faire cuire dans le four préchauffé à 220° C (les boules: 20 minutes; les moitiés d'aubergine: 40 minutes).

Finition des perles: réduire le fond d'agneau jusqu'à obtention d'une consistance de laque et assaisonner. Mettre la purée d'aubergine au bain-marie à 65° C 15 minutes avant d'envoyer. Réchauffer les perles d'aubergine dans la laque d'agneau et les glacer.

Finition de la purée: gratter la chair de l'aubergine à l'aide d'une cuillère, la réduire en purée avec les oignons hachés, l'ail pressé et le vinaigre à l'aide d'un mixeur et assaisonner. Ajouter 20 grammes de purée d'aubergines au mélange pour la tuile, mettre le reste dans une poche à douille et mettre sous vide.

Tuile

Mélanger tous les ingrédients, étaler dans un moule et cuire au four à 170° C pendant 5 minutes. Détacher du moule à l'aide d'un couteau, remettre dans le moule, cuire au four pendant 2 minutes, laisser refroidir et démouler.

Jus de tomate blanc (à préparer à l'avance)

Couper les tomates en morceaux, mettre dans le Thermomix, saler et poivrer, mixer pendant 40 secondes, verser sur une étamine, changer le bol et laisser égoutter pendant 18 heures.

Espuma de tomate blanche

Placer l'émulsionneur couvert, vide, dans le bain-marie à 60° C. Mélanger tous les ingrédients, les chauffer à 70° C avant de servir et verser dans l'émulsionneur. Dresser l'espuma de tomate au dernier moment sur l'assiette.

Tomate confite

Porter l'eau salée à ébullition. Inciser le dessous des tomates cerises en croix. Blanchir les tomates dans de l'eau salée pendant 20 secondes et les refroidir immédiatement. Couper la partie supérieure, évider la tomate cerise à l'aide d'une cuillère parisienne. Chauffer l'huile à 60° C dans une petite casserole avec les herbes. Placer les tomates cerises évidées dans l'huile et confire à 60° C pendant 15 minutes. Réserver et réchauffer avant de servir.

Tomate rôtie

Couper la tomate grappe en huit morceaux. Les placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les assaisonner avec du sel, de l'huile d'olive et des herbes, les rôtir au four à 220° C pendant 30 minutes, les sortir et laisser refroidir. Retirer les herbes et couper la tomate en brunoise. Faire revenir avec l'oignon et l'ail dans une poêle avec de l'huile d'olive, saler et poivrer.

Pommes soufflées

Laver et éplucher la pomme de terre et couper 20 tranches très fines à la mandoline. Placer toutes les tranches sur une plaque, badigeonner 10 tranches avec un peu de maïzena, les 10 autres tranches avec du blanc d'œuf, puis les poser les unes sur les autres. Découper en ovale à l'aide d'un emporte-pièce, frire délicatement à 150° C, puis retirer, poser sur un papier absorbant et saler légèrement.