

La recette de Ryan Oppliger

AGNEAU BACK TO THE ROOTS



Ryan Oppliger
Restaurant Magdalena, Rickenbach



CONCOURS DE CUISINE 2021

La recette de Ryan Oppliger

Recette pour 4 personnes

Filet de selle d'agneau

250 g selle d'agneau suisse
sel
20 g huile de colza
150 g beurre
30 g romarin
1 gousse d'ail
20 g laque pour viande
30 g croquant

Salade de langue d'agneau

1 langue d'agneau suisse
5 baies de genièvre
2 clous de girofle
5 grains de poivre
1500 g fond de volaille
10 g céleri branche
10 g pomme Granny Smith
20 g échalotes
5 g ciboulette
10 g huile d'olive
5 g vinaigre de pomme
sel
poivre

Croquant pour les filets de selle d'agneau

5 g amarante, soufflée
15 g tomates séchées
15 g panko
100 g beurre

Jus d'agneau à la betterave

1 échalote
50 g beurre
200 g porto
200 g fond d'agneau
300 g fond de veau
100 g jus de betterave
romarin
sel
poivre
30 g beurre

Salade de betterave crue

1 betterave crue
30 g vinaigre de framboise
sel
poivre
8 pickles de betterave rouge

Topinambour sauté

2 gros topinambours
150 g beurre
1 gousse d'ail
romarin
sel

Purée de topinambour

200 g topinambour
50 g échalotes
150 g crème
150 g lait
100 g beurre
sel
poivre

Chips de topinambours

1 topinambour
20 g sucre glace

Poudre de topinambour

200 g peau de topinambour

Huile de ciboulette

300 g huile de tournesol
300 g ciboulette

Salade de saison aux herbes

30 g herbes de saison
10 g huile d'olive
5 g vinaigre de pomme
sel

Échalotes au vin rouge

2 petites échalotes
100 g porto
100 g vin rouge
80 g sucre
50 g bouillon
50 g vinaigre balsamique
20 g sauce soja
1 anis étoilé
2 clous de girofle
4 baies de genièvre

Mayonnaise à l'ail noir

12 g jaunes d'œuf
80 g blanc d'œuf
30 g vinaigre balsamique blanc
3 g moutarde
250 g huile de colza
5 g sel
8 g jus de citron
20 g pâte à l'ail noir
poivre

Laque pour la viande

30 g miel
15 g sauce soja
5 g miso

La recette de Ryan Oppliger

Préparation

Filet de selle d'agneau basse température

Parer la selle d'agneau, la saler et l'enrouler dans du film alimentaire de manière à former un cylindre. Cuire au bain-marie à 58° C pendant 40 minutes. Déballez ensuite la viande et l'éponger avec du papier absorbant. Chauffer l'huile et le beurre. Ajouter l'ail et le romarin. Ajouter le filet et le faire revenir à feu moyen. Badigeonner la viande de laque et la rouler dans le croquant. Couper en quatre morceaux.

Salade de langue d'agneau

Laver la langue, l'éponger et la couper en morceaux de taille égale. Porter le bouillon de poulet à ébullition avec les épices. Ajouter la langue, la cuire jusqu'à tendreté, la retirer et enlever la peau. Couper la viande très finement. Tailler le céleri, la pomme et les échalotes en brunoise et les ajouter avec la ciboulette. Assaisonner avec de l'huile d'olive, du vinaigre de pomme, du sel et du poivre.

Croquant pour les filets de selle d'agneau

Couper les tomates séchées en petits dés. Faire fondre le beurre. Ajouter le panko, l'amarante et la tomate. Faire dorer le tout à feu doux. Passer au tamis, puis laisser sécher sur un papier absorbant. Hacher le croquant au couteau.

Jus d'agneau à la betterave

Hacher grossièrement l'échalote et la faire dorer dans le beurre. Déglacer avec le porto. Réduire un peu, ajouter le fond d'agneau, le fond de veau et le jus de betterave. Laisser réduire jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse puis passer au tamis. Saler et poivrer.

Salade de betterave crue

Peler la betterave et la couper en quatre bandes égales à l'aide du tsumataro. Les badigeonner avec le vinaigre de framboise, saler et poivrer. Plier sans serrer. Garnir avec les pickles de betterave.

Topinambour sauté

Peler le topinambour. Le couper en tranches de 1,5 cm d'épaisseur, puis découper des disques à l'emporte-pièce. Chauffer le beurre. Ajouter le romarin et l'ail. Ajouter le topinambour et faire dorer. Saler.

Purée de topinambour

Peler le topinambour. Couper les restes du topinambour en petits dés. Faire revenir les échalotes. Ajouter les dés de topinambour. Saler et poivrer. Ajouter la crème et le lait et cuire jusqu'à tendreté. Ajouter le beurre, mixer et rectifier l'assaisonnement.

Chips de topinambours

Peler le topinambour. Couper en tranches de 0,5 mm d'épaisseur à la trancheuse. Découper à l'emporte-pièce et positionner en forme de fleur sur un tapis en silicone. Saupoudrer de sucre glace et cuire à blanc à 200° C pendant 6 minutes.

Huile de ciboulette (à préparer à l'avance)

Hacher la ciboulette et la mettre dans le Thermomix avec l'huile de tournesol. Chauffer à 60° C et mélanger pendant 6 minutes. Laisser reposer le mélange toute une nuit dans un bol glacé. Le lendemain, verser l'huile dans une poche à douille et laisser reposer encore une nuit afin que l'eau se sépare.

Salade de saison aux herbes

Laver et effeuiller les herbes. Assaisonner avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Échalotes au vin rouge

Peler et couper les échalotes en deux. Chauffer les autres ingrédients, ajouter les échalotes et les cuire à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Retirer les échalotes et réserver au chaud. Faire réduire le bouillon jusqu'à une consistance sirupeuse et le verser sur les échalotes.

Mayonnaise à l'ail noir

Mixer brièvement tous les ingrédients, sauf l'huile de colza. L'ajouter lentement en filet jusqu'à la consistance souhaitée. Saler et poivrer.

Laque pour la viande

Mélanger le miel, la sauce soja et le miso.