

La recette de Simone Devittori

REGARDE, IL Y A UN AGNEAU CURIEUX DANS MON JARDIN



Simone Devittori
Lenkerhof gourmet spa resort,
Lenk im Simmenthal



CONCOURS DE CUISINE 2021

Recette pour 4 personnes

Roulade d'agneau aux herbes

400 g	carré d'agneau suisse
10 g	persil
10 g	cerfeuil
5 g	estragon
5 g	basilic
2 g	sel
2 g	poivre aromatisé de la Valle Maggia
2 g	poudre Activa

Ragoût de ris d'agneau

250 g	ris d'agneau suisse
20 g	mini-poireau
	eau pour la cuisson
	sel
20 g	beurre
0,5 dl	marsala
0,1 dl	sauce soja
0,1 dl	jus de citron vert

Farce au foie d'agneau

120 g	foie d'agneau suisse
80 g	oignons
10 g	raisins secs
2 g	ail
2 g	sel
2 g	poivre aromatisé de la Valle Maggia
10 g	huile de tournesol
0,8 dl	marsala
0,2 dl	vin blanc
30 g	crème
4 g	feuilles de gélatine, mises à ramollir dans l'eau
30 g	beurre

Jus d'agneau

100 g	parures d'agneau suisse (de la préparation de la «Roulade d'agneau aux herbes»)
15 g	carottes
15 g	échalotes
10 g	céleri-rave
10 g	champignons de Paris
20 g	huile de tournesol
1,5 dl	vin rouge
0,5 dl	porto rouge
6 dl	fond d'agneau foncé
5 g	romarin
5 g	thym
2 g	sel
1 g	poivre noir moulu
évent.	maïzena

Panko aux herbes

100 g	panko
5 g	romarin
5 g	thym
10 g	persil
5 g	estragon
10 g	cerfeuil
2 g	sel
2 g	poivre aromatisé de la Valle Maggia

Cannellone à la betterave

150 g	jus de betterave
10 g	vinaigre de framboise
2 g	sel
1 g	sucre
6 g	agar-agar

Tuile à la betterave

20 g	blanc d'œuf
10 g	jus de betterave
10 g	beurre
20 g	farine
1 g	sel

Perles de pomme aigres-douces

30 g	vinaigre de pomme
60 g	sucre
90 g	eau
1	feuille de laurier
1	clou de girofle
1 g	graines de moutarde
1 g	graines de fenouil
1 g	sel
1 g	poivre aromatisé de la Valle Maggia
100 g	pomme

Crème de pomme au four

100 g	pomme de la préparation des «Perles de pomme aigres-douces»
5 g	romarin
5 g	thym
2 g	poivre aromatisé de la Valle Maggia
10 g	vinaigre de pomme
2 g	sel
évent.	xanthane

Pommes de terre confites

200 g	beurre brun
250 g	pommes de terre, type A
2 g	sel
3 g	zeste de citron
3 g	zeste d'orange
3 g	thym
2 g	poivre aromatisé de la Valle Maggia

Crumble de pommes de terre

80 g	restes de pommes de terre (de la préparation des «Pommes de terre confites»)
3 dl	eau
40 g	fécule de pommes de terre
2 g	sel
1 g	poivre noir moulu
	huile de tournesol pour la friture

Préparation

Roulade d'agneau aux herbes

Laver et hacher les herbes. Détacher la selle des carrés d'agneau. La couper en trois, saupoudrer avec la poudre Activa et les herbes. Former un rouleau à l'aide d'une feuille d'aluminium. Cuire dans le Roner à 60° C jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 52° C. Laisser ensuite reposer dans le Hold-o-mat pendant 10 minutes. Faire revenir la viande dans l'huile de tournesol juste avant de servir. Passer la roulade dans le panko aux herbes et la couper en parts.

Ragoût de ris d'agneau

Couper les mini-poireaux en rondelles. Parer les ris d'agneau, les blanchir dans de l'eau salée pendant 20 minutes. Laisser refroidir et retirer la peau. Les couper en petits cubes, saler et faire revenir le tout au beurre. Déglacer les ris d'agneau avec le marsala, puis ajouter la sauce soja et le jus de citron vert. Mijoter pendant env. 10 minutes. Ajouter les rondelles de poireaux tout à la fin.

Farce au foie d'agneau

Enlever la peau du foie d'agneau et l'émincer. Peler les oignons, les émincer et les faire revenir avec l'ail et les raisins secs. Ajouter le foie d'agneau, le colorer et déglacer avec le marsala et le vin blanc. Ajouter la crème et mijoter pendant quelques minutes. Mixer la préparation au foie, la gélatine et le beurre au Thermomix. Saler si nécessaire. Placer le mélange dans une cellule de refroidissement et l'utiliser comme farce pour le cannellone à la betterave.

Jus d'agneau

Tailler les légumes en mirepoix. Faire revenir les parures d'agneau, ajouter les légumes et déglacer avec le vin rouge et le porto. Ajouter le fond d'agneau, le romarin, le thym et laisser réduire de moitié. Passer le jus au tamis et l'épaissir avec de la maïzena si nécessaire. Saler et poivrer.

Panko aux herbes

Laver les herbes. Dans un hachoir, les mixer avec le panko, le sel et le poivre. Passer le tout au tamis. Faire sécher dans le Hold-o-mat si nécessaire.

Cannellone à la betterave

Mélanger tous les ingrédients et cuire pendant 2 minutes, puis verser dans un moule et laisser prendre au réfrigérateur. Découper des bandes, former le cannellone et farcir avec la préparation au foie d'agneau. Sortir du réfrigérateur et laisser reposer pendant 10 minutes.

Tuile à la betterave

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Verser le mélange dans un moule. Cuire au four à 150° C pendant 7-8 minutes. Former la tuile à l'aide d'un couteau.

Perles de pomme aigres-douces

Sauce aigre-douce: porter le vinaigre, le sucre et l'eau avec tous les arômes à ébullition pendant 3 minutes. Passer au tamis. Former des perles de pomme à l'aide d'une cuillère parisienne. Les mettre dans la sauce aigre-douce chaude et laisser reposer à couvert.

Crème de pomme au four

Épépiner la pomme et la farcir avec toutes les herbes et aromates. Cuire la pomme au four à 180° C pendant environ 45 min. Passer la pomme cuite au mixeur. Ajouter le vinaigre de pomme. Saler si nécessaire. Passer la crème au tamis et la lier avec du xanthane.

Pommes de terre confites

Faire fondre le beurre et ajouter les herbes. Peler les pommes de terre, les couper en tranches de 2 cm d'épaisseur et découper des formes à l'emporte-pièce. Saler les pommes de terre et les plonger entièrement dans le beurre fondu. Couvrir et laisser confire au four à 170° C pendant environ 25 minutes.

Crumble de pommes de terre

Mettre les restes de pommes de terre dans l'eau et mixer jusqu'à obtenir des miettes. Passer le tout au tamis. Bien sécher les pommes de terre, ajouter la fécule et mélanger. Faire dorer le crumble dans de l'huile de tournesol à 180° C. Saler et poivrer.