

La recette d'Anastasia Mischukova

# VEAU SAUVAGE



Anastasia Mischukova  
Victoria-Jungfrau Grand Hotel & SPA, Interlaken



## CONCOURS DE CUISINE 2022

### Recette pour 4 personnes

#### Quasi de veau sous vide en manteau d'herbes sauvages

300 g	quasi de veau suisse
un peu	beurre, sel, poivre
15 g	herbes sauvages de saison de la forêt p.ex.:
	– thym sauvage
	– sauge des prés
	– aspérule odorante
	– verveine
	– égopode podagraire

#### Ragoût de shiitaké

80 g	shiitaké
20 g	échalotes
0,5 dl	vin rouge
0,1 dl	jus de veau
un peu	sel, poivre

#### Fond de veau clair

1,2 kg	os de veau suisse
500 g	queue de veau suisse
500 g	os à moelle de veau suisse
400 g	pieds de veau suisse
200 g	découpes de viande de veau suisse
150 g	céleri
200 g	carottes
100 g	céleri branche
80 g	poireau
1	oignon
5 l	eau
1	sachet d'épices

#### Jus de veau (donne env. 400 g)

2 kg	os de veau suisse
300 g	pieds de veau suisse
350 g	queue de veau suisse
250 g	os à moelle de veau suisse
100 g	céleri
100 g	carottes
100 g	poireau
2	oignons
100 g	purée de tomate
5 dl	porto
1 l	fond de veau suisse
3 l	eau
1	sachet d'épices
0,2 dl	liqueur de cassis
0,1 dl	vinaigre balsamique

#### Sauce allemande verte (variante rapide)

3 dl	fond de veau suisse
2 dl	crème
1,5 dl	vin blanc
40 g	orties
20 g	oseille
un peu	sel, poivre, baies de genièvre

#### Purée d'argousier

150 g	baies d'argousier
100 g	sucré glace

#### Opéra

##### Crêpes pour l'opéra

180 g	foie de veau suisse
1	œuf
30 g	demi-crème acidulée
20 g	farine
0,35 dl	lait
un peu	sel, poivre et beurre

##### Farce

100 g	shiitaké
25 g	échalotes
80 g	Gantrisch Rolle (fromage frais de la fromagerie Glauser)
20 g	purée d'argousier
un peu	sel, poivre et huile

#### Vareniki

##### Pâte

75 g	farine
55 g	semoule
0,65 dl	eau chaude
0,05 dl	huile d'olive
2 g	sel

##### Ragoût d'épaule de veau glacé

300 g	épaule de veau suisse
70 g	céleri
70 g	carottes
70 g	poireau
60 g	échalotes
10 g	purée de tomate
2 dl	vin blanc
4 dl	fond de veau suisse
1	sachet d'épices

##### Farce

30 g	ortie
20 g	oseille
100 g	ragoût d'épaule
0,4 dl	fond de veau suisse, froid
un peu	sel, poivre

##### Lit d'orties

100 g	orties
un peu	beurre, sucre, sel, poivre, muscade

#### Garnitures

Bleuets, mini-oseille rouge, mini-orties, oxalis rouge et petits shiitakés glacés

## La recette d'Anastasia Mischukova

### Préparation

#### Quasi de veau sous vide en manteau d'herbes sauvages

Parer, découper et assaisonner le quasi de veau. Enrouler dans du film alimentaire, puis dans de la feuille d'aluminium. Laisser tirer environ 90 minutes dans un bain sous vide à 54° C. Sortir, faire revenir dans l'huile. Ajouter le beurre et les tiges des herbes sauvages et arroser. Hacher les fines herbes et y tourner la viande.

#### Ragoût de shiitaké

Couper les shiitakés en cubes. Hacher les échalotes. Faire revenir les champignons, ajouter les échalotes. Déglacer avec le vin rouge et rectifier avec le jus. Assaisonner. Le quasi est dressé sur le ragoût.

#### Fond de veau

Tailler les légumes en mirepoix, couper les oignons en deux et rôtir légèrement. Blanchir les os, les pieds, la queue et les os à moelle de veau, puis les rincer à l'eau chaude et froide. Faire revenir légèrement les légumes dans un peu d'huile, ajouter les os, les découpes de viande et l'oignon. Couvrir d'eau froide, donner un bouillon, écumer et ajouter le sachet d'épices. Laisser mijoter pendant environ quatre heures à feu doux. Passer à l'étamine et laisser refroidir.

#### Jus de veau

Braiser les os, les pieds, la queue et les os à moelle de veau au four à 190° C pendant 90 minutes. Faire revenir l'échalote et l'ail dans la poêle. Tailler les légumes en mirepoix, faire revenir dans la poêle, ajouter la purée de tomate et déglacer avec le porto. Ajouter les os et l'oignon, recouvrir d'eau froide et de fond de veau, ajouter le sachet d'épices et mettre à cuire. Laisser mijoter environ douze heures à feu doux et écumer de temps en temps. Passer à l'étamine et faire réduire jusqu'à la consistance désirée. À la fin, rectifier avec un peu de vinaigre balsamique, de liqueur de cassis et de sel.

#### Sauce allemande verte

Faire réduire en sauce épaisse le fond de veau, la crème, le vin blanc et les baies de genièvre. Blanchir les orties et l'oseille, refroidir et mixer finement. Sortir les baies de genièvre. Ajouter la purée verte à la sauce, mixer, passer et rectifier l'assaisonnement.

#### Purée d'argousier

Mixer finement les baies d'argousier, passer à travers un tamis fin et bien mélanger avec le sucre glace.

#### Opéra

Mixer tous les ingrédients pour les crêpes. Badigeonner une poêle de beurre et y préparer des crêpes au foie.

#### Pour la farce

Hacher les shiitakés et les échalotes. Les faire revenir dans un peu d'huile. Mixer finement la masse aux champignons avec le fromage frais et rectifier. Découper quatre crêpes en carré, répartir environ 25 g de farce et environ 5 g de purée d'argousier au-dessus sur trois des crêpes. Couvrir avec la quatrième crêpe, presser et mettre au frais. Avant de servir, couper en quatre morceaux. Réchauffer au four. Mélanger le jus avec l'argousier et en badigeonner les opéras chauds. Garnir d'oxalis rouge. Mixer finement les découpes des crêpes, réserver. On les utilisera à la fin pour décorer les assiettes.

#### Vareniki

##### Pour la pâte

Mixer tous les ingrédients dans le Moulinex. Sortir et agglomérer sous vide. Laisser reposer 1 heure dans le réfrigérateur.

##### Pour la farce

Tailler les légumes pour le ragoût de veau en mirepoix et faire légèrement revenir dans la poêle. Réserver les légumes. Couper l'épaule en dés et faire légèrement revenir dans la même poêle. Ajouter les légumes et la purée de tomate, déglacer avec le vin blanc. Couvrir de fond de veau et ajouter le sachet d'épices. Glacer dans le four à 160° C pendant une heure à couvert, puis encore une demi-heure sans couvercle. Sortir la viande, l'effiloche. Passer la sauce, faire réduire un peu, et ajouter à la viande effilochée. Blanchir les orties et l'oseille, refroidir et hacher. Ajouter la viande hachée du fond de veau gélifié et le ragoût de veau effiloché. Mélanger le tout et assaisonner. Étaler finement la pâte, découper des ronds, ajouter la farce et former des ravioles. Passer rapidement à friteuse.

##### Lit d'orties

Faire revenir les orties dans du beurre, assaisonner. Le vareniki sera dressé sur ce lit.

#### Garnitures

Verser la sauce allemande dans l'assiette. Y déposer l'opéra, le vareniki et le quasi de veau. Poser quelques points de purée d'opéra. Parsemer de jus de viande et de purée d'argousier. Répartir les shiitakés glacés et terminer le dressage avec quelques miniherbes sauvages.

Nos power partenaires en matière de promotion des jeunes talents:

Suisse. Naturellement.



HÔTELLERIE  
GASTRONOMIE HEBDO

JRE  
Jeunes Restaurateurs

WORK  
SPACE

HUGENTOBLER  
Système de cuisson suisse

7132  
SILVER

BRAGARD

