

La recette de Christopher Damien Reupsch

# DUO DE VEAU SUISSE AUX ASPERGES ET À LA RHUBARBE



Christopher Damien Reupsch  
LUX Restaurant & Bar /  
Kongresshaus Zürich AG, Zurich



## CONCOURS DE CUISINE 2022

### Recette pour 4 personnes

#### Faux jarret de veau

350 g faux jarret de veau suisse  
50 g beurre  
2 brins romarin  
2 brins thym  
un peu sel

#### Roulade de ris de veau et rhubarbe

200 g ris de veau suisse  
2 tiges rhubarbe  
6 asperges vertes  
0,6 dl vinaigre de vin blanc  
40 g sucre  
0,2 dl eau  
un peu sel  
30 g beurre  
1 brin romarin  
1 brin thym

#### Beurre blanc d'asperges blanches

60 g échalote, épluchée  
25 g beurre  
1,5 dl vin blanc  
0,2 dl vinaigre de vin blanc  
2 baies de genièvre  
1 feuille de laurier  
300 g pelures d'asperges  
300 g beurre, en cubes, froid  
40 g crème fraîche  
0,5 g gomme xanthane  
un peu sel

#### Crème d'asperges blanches

280 g asperges blanches, épluchées  
40 g oignon blanc, épluché  
20 g beurre  
2,2 dl crème entière  
un peu sel

#### Garnitures

4 pointes d'asperges blanches  
6 pointes d'asperges vertes  
0,1 dl huile de colza  
½ tige rhubarbe, pochée  
4 oignons grelots  
0,6 dl vinaigre de vin blanc  
40 g sucre  
0,2 dl eau  
un peu sel  
20 pois mange-tout  
10 g beurre  
un peu sel  
100 g ciboulette  
1 dl huile de colza  
20 fleurs de ciboulette

### Préparation

#### Faux jarret de veau

Parer le faux jarret de veau et lui donner une forme ronde au moyen de film alimentaire. Le cuire ensuite pendant 60 minutes à 52° C dans le bain sous vide, saler et faire revenir à feu vif dans une poêle. Réserver au chaud dans le Hold-o-mat. Peu avant le dressage, arroser rapidement de beurre, d'herbes et d'ail écrasé, puis trancher.

#### Roulade de ris de veau et rhubarbe

Pour la roulade, nettoyer et couper en portions le ris de veau et peu avant le dressage, l'assaisonner, le faire revenir en l'arrosant avec du beurre et des herbes. Peler la rhubarbe et la couper en morceaux. Faire cuire les épluchures dans le vinaigre de vin blanc, le sucre, l'eau et le sel, laisser tirer à part. Pocher rapidement la rhubarbe dans ce fond. Mettre de côté une partie de la rhubarbe pour la garniture. Enlever la partie ligneuse des asperges vertes. Couper les pointes et les mettre de côté pour la garniture. Couper en lanières le reste des asperges et les blanchir rapidement dans de l'eau salée, les pointes également. Étaler les lanières d'asperges sur du film alimentaire, poser dessus le ris de veau et un peu de rhubarbe pochée, puis enrouler le tout bien serré. Enlever le film alimentaire et égaliser les bouts.

#### Beurre blanc d'asperges blanches

Préparer un fond avec les pelures des asperges blanches et couper les échalotes en brunoise. Faire suer les échalotes dans du beurre sans les colorer, déglacer avec le vin blanc et le vinaigre de vin blanc. Ajouter les baies de genièvre et la feuille de laurier et faire réduire légèrement, ajouter le fond d'asperges. Incorporer le beurre morceau par morceau jusqu'à l'obtention d'une sauce légèrement liée. L'affiner avec un peu de crème fraîche et lier avec la gomme xanthane. Rectifier l'assaisonnement et peu avant de servir, mixer en mousse légère.

#### Crème d'asperges blanches

Couper les oignons en brunoise et les faire suer dans le beurre sans les colorer. Mettre de côté les pointes des asperges et couper les tiges en tronçons de 2 cm environ. Les ajouter aux oignons et les faire revenir. Après 2 minutes, déglacer avec la crème entière et faire lentement réduire à chaleur moyenne, jusqu'à ce qu'il ne reste presque rien. Dans un récipient haut et à l'aide d'un mixeur-plongeur, mixer les asperges devenues très tendres en une fine crème lisse. Rectifier l'assaisonnement et verser dans une bouteille de dressage.

### Garnitures

#### Garniture aux asperges blanches

Blanchir rapidement les pointes des asperges blanches dans de l'eau salée, les couper en quatre et les colorer légèrement à l'aide du bec Bunsen. Couper les pointes des asperges vertes en deux, les faire revenir rapidement dans de l'huile de colza à feu vif dans une poêle et saler. Couper la rhubarbe en fines tranches. Peler les oignons grelots et les pocher dans un fond de vinaigre de vin blanc, de sucre, d'eau et de sel, les laisser refroidir et les couper en deux. Colorer les surfaces de coupe à l'aide du bec Bunsen et défaire les différentes couches. Écosser les pois mange-tout, les blanchir 30 secondes dans de l'eau salée et les faire revenir dans un peu de beurre.

#### Garniture à l'huile de ciboulette

Mettre la ciboulette et l'huile pendant 10 minutes à 70° C dans le Thermomix, puis passer. Mettre le liquide dans une poche à douille à la verticale, afin que l'eau et les particules troubles se séparent et puissent être évacuées.

Effeuillez les fleurs de ciboulette, recouvrez d'un papier humide et les réserver au frais jusqu'au moment du dressage.

### Présentation

Pour le dressage, dessiner un cercle de crème d'asperges autour du centre de l'assiette. Placer le faux jarret de veau et la roulade dans ce cercle. Décorer tout le cercle de crème d'asperges avec les garnitures préparées. Pour terminer, verser avec précaution le beurre blanc mousseux dans le cercle à l'aide d'une cuillère et parsemer la sauce avec un peu d'huile de ciboulette.