

La recette de Matthieu Maeder

LE VEAU DANS SON PÂTURAGE



Matthieu Maeder
Restaurant des Trois Tours à Bourguillon



CONCOURS DE CUISINE 2022

Recette pour 4 personnes

Filet mignon de veau et beurre de cuisson

1 kg filet de veau suisse
500 g beurre fondu
50 g ail des ours
20 g ail
20 g thym serpolet

Chlorophylle d'herbes

250 g persil
250 g cerfeuil
50 g estragon
10 g bicarbonate de soude
5 g sel
5 g xanthane

Poudre d'herbes

200 g ails des ours
50 g persil
50 g livèche
150 g cuchaule AOP

Jus de veau

450 g découpes de veau suisse
100 g oignons blancs
30 g échalotes
30 g ail
10 g thym
0,3 dl eau verte
3 dl fond de veau
20 g farine

Coque d'oignons

200 g petits oignons jaunes
50 g oignons rouges
20 g échalotes
0,1 dl sauce soja
0,1 dl vin blanc
2 dl eau
10 g thym
10 g citron

Ris de veau

60 g ris de veau suisse
4 dl eau
5 g sel
30 g beurre

Confit d'oignons blancs

100 g oignons blancs
0,2 dl eau
20 g beurre
3 g sucre
3 g sel
3 g poivre
0,03 dl cognac

Petits pois

50 g petits pois
0,6 dl eau
5 g sel
20 g beurre

Pickles oignon rouges

50 g oignons rouges
20 g sucre
0,4 dl vinaigre pomme
0,8 dl eau

Zeste de citrons

10 g citron

Fond de tartelette

250 g farine
5 g sel
62,5 g beurre pommade
0,6 dl eau
23 g jaune d'œufs

Duxelles de morilles

50 g morilles
10 g échalotes
3 g sel
0,1 dl jus de veau suisse
10 g ail des ours
3 g poivre
0,15 dl crème
5 g beurre

Purée de champignons

80 g champignons de Paris blancs
30 g morilles
10 g beurre
0,7 dl cognac
3 g sel
1 dl crème

Bouillon kappa champignons

50 g champignons de Paris blancs
50 g morilles
20 g oignons
10 g thym
10 g livèche
0,01 dl sauce soja
5 dl eau
6 g kappa

Appareil à tuile

50 g blanc d'œufs
3 g sel
40 g farine
25 g beurre fondu

Pickles ail des ours

30 g boutons ail des ours
20 g sucre
0,4 dl vinaigre de pomme
0,8 dl eau

Farce fine de veau

160 g découpes de veau suisse
4 g sel
35 g blanc d'œuf
0,1 dl cognac
1,5 dl crème liquide
10 g berce

Croûtons au beurre

20 g pain de mie
60 g beurre
3 g sel

Herbes sauvages

70 g mélange herbes sauvages

Préparation

Filet mignon de veau et beurre de cuisson

Faire fondre le beurre et le mettre à infuser avec l'ail des ours, le thym serpolet et l'ail pendant 15 minutes. Le beurre doit être à 50° C. Saisir le veau à l'huile de tous les côtés et arroser au beurre. Immerger le veau dans le beurre infusé et mettre dans le Hold-o-mat à 48° C.

Chlorophylle d'herbes

Équeuter les herbes et les bouillir dans de l'eau salée 5 minutes. Refroidir dans de l'eau glacée, égoutter et mixer. Passer au chinois. Lier avec du xanthane si nécessaire.

Poudre d'herbes

Mettre à sécher les herbes et la cuchaule à 60° C pendant 24 heures. Mixer tous les ingrédients.

Jus de veau

Tailler le veau et la garniture en cubes de taille égale. Démarrer à froid dans le beurre et laisser colorer. Dégraisser et fariner Mouiller avec le fond de veau, laisser cuire 10 minutes et passer le jus au chinois très fin. Assaisonner d'eau verte avant de servir.

Dressage

Disposer la chlorophylle d'herbes sur l'assiette en vague. Tailler le veau et soupoudrer chaque côté de poudre d'herbes et le poser sur l'assiette. Immerger le jus à l'intérieur de la chlorophylle d'herbes.

Coque d'oignons

Réaliser un bouillon d'oignons avec oignons jaunes, échalotes, vin blanc, sauce soja, thym, citron et eau. Laisser cuire 30 minutes et filtrer. Cuire les coque d'oignons dans ce bouillon 35 minutes et les creuser.

Ris de veau

Blanchir le ris de veau 2 minutes, départ eau froide salée. Refroidir dans de l'eau froide et éplucher le ris de veau. Le tailler en brunoise et le cuire dans un beurre moussant jusqu'à qu'il devienne coloré et croustillant. Égoutter et réserver pour le dressage.

Confit d'oignons blancs

Émincer finement l'oignon et le faire cuire dans une casserole à couvert avec beurre, sel et sucre pendant 8 minutes. Retirer le couvercle et cuire jusqu'à belle coloration.

Petits pois

Glacer les petits pois dans un plat à gratin. Les tailler en deux et réserver pour le dressage.

Pickles d'oignons rouges

Tailler les oignons rouges. en deux et emporte-piècer en forme de larme. Mélanger le sucre, le vinaigre et l'eau, faire bouillir et verser sur les oignons rouges.

Zeste de citron

Éplucher un citron et tailler la peau en minijulienne de taille égale.

Dressage

Farcir les coques d'oignons avec un mélange de ris de veau, petits pois, confit d'oignons et zeste de citron frais. Faire un montage en forme de cercle de petits pois sur l'oignon, disposer les pickles d'oignons rouges ainsi que la minijulienne de citron et une fleur sauvage au centre.

Fond de tartelette

Mélanger tous les ingrédients et ajouter le beurre pomme à la fin en l'incorporant à la main. Laisser reposer 24 heures. Étaler à 3mm d'épaisseur et cuire à 170° C pendant 18 minutes dans des moules à tartelette.

Duxelles de morilles

Hacher les morilles, ciseler l'échalote et l'ail des ours. Cuire les morilles dans le beurre avec l'échalote, assaisonner et couvrir. Laisser cuire 8 minutes, ajouter de l'eau si nécessaire. En fin de cuisson ajouter l'ail des ours, le jus de veau et la crème. Réserver au chaud dans une boîte.

Purée de champignons

Tailler les champignons et les faire suer dans du beurre, déglacer au cognac et couvrir. Laisser cuire 10 minutes et ajouter de l'eau si nécessaire. Une fois cuit, mixer avec la crème, rectifier l'assaisonnement, mouler dans des moules demi-sphères et mettre immédiatement en cellule à -40° C. Une fois pris, les tremper dans le bouillon kappa de champignons et réserver au chaud.

Bouillon kappa de champignons

Réaliser un bouillon avec tous les ingrédients et laisser cuire 30 minutes. Filtrer et récupérer 330 gr de bouillon fini. Ajouter la kappa et faire bouillir, réserver au chaud pour plus tard.

Appareil à tuile

Mélanger le blanc d'œuf et la farine, ajouter le sel et le beurre fondu. Une fois le mélange bien homogène, réserver dans une boîte et laisser reposer 24 heures. Cuire à 170° C pendant 8 minutes dans des moules mosaïques.

Pickles boutons ail des ours

Mélanger le sucre, le vinaigre et l'eau et faire bouillir. Verser le mélange sur les boutons d'ail des ours et réserver pour le dressage.

Dressage

Disposer la duxelles de morilles dans le fond de tartelette, la bille de purée de champignons par-dessus, les pickles d'ail des ours autour ainsi que les herbes. Poser la tuile au dernier moment sur le dessus.

La recette de Matthieu Maeder

Farce fine de veau

Mixer le veau au robot-coupe, ajouter le sel et le cognac, mixer et ajouter le blanc d'œuf. Passer l'appareil au tamis et ensuite ajouter la berce et la crème délicatement au fouet. Mettre dans les moules à quenelle et osmoser une fois sous vide. Cuire à vapeur 10 minutes à 80° C et mettre en cellule de refroidissement.

Croûtons au beurre

Tailler le pain de mie en minibrunoise et cuire rapidement dans le beurre moussant. Passer au chinois le surplus de beurre et réserver.

Herbes sauvages

Cueillir des herbes, les laver et les réserver pour le dressage.

Dressage

Laquer la quenelle deux fois avec du jus de veau, disposer les croûtons et déposer délicatement les herbes sauvages ainsi qu'un peu de berce.