

La recette de Nicole Schuler

RETROUVAILLES AVEC MA GRAND-MÈRE



Nicole Schuler
Clenia Schlössli AG, Oetwil am See



CONCOURS DE CUISINE 2022

La recette de Nicole Schuler

Recette pour 4 personnes

Ris de veau

1 ris de veau suisse, trempé
0,15 dl sauce soja rouge
10 g persil plat
½ citron
20 g noix de cajou entières
20 g noisettes entières
20 g parmesan râpé
20 g sel
1 l eau
un peu sel marin du moulin
un peu poivre noir du moulin

Pour paner:

œuf entier pasteurisé
farine blanche type 550
70 g chapelure

Joues de veau

600 g joues de veau suisse
3,5 dl fond de veau suisse foncé
1,8 dl eau
1 dl vin blanc
2,25 dl vin rouge
26 g purée de tomates
40 g carotte
50 g céleri-rave
40 g poireau
50 g beurre
0,15 dl sauce soja rouge
1 brin thym
1 brin romarin
un peu sel marin du moulin
un peu sel, poivre noir du moulin
0,15 dl huile de tournesol HOLL

Gel au citron

42 g jus de citron frais
1 dl eau
34 g sucre
1,2 g agar-agar

Purée d'oignons

25 g ail
20 g beurre
0,2 dl lait entier 3,5%
0,25 dl crème entière 35%
0,5 g jus de citron frais
175 g oignons blancs
0,5 g gomme xanthane
1 brin thym
1 brin romarin
50 g beurre noisette
un peu sel marin du moulin
un peu poivre noir du moulin

Décoration aux herbes

0,5 g thym entier lyophilisé
25 g sachets de tisane
aux herbes des Alpes
15 g farine blanche type 550
2 g huile de tournesol HOLL
un peu sel marin du moulin
un peu colorant alimentaire vert

Mousseline de pommes de terre

320 g pommes de terre, épluchées
50 g beurre
0,5 ml crème entière 35%
1 gousse d'ail
un peu noix de muscade râpée
un peu sel marin du moulin

Chips de pommes de terre

80 g beurre noisette
80 g grosse pomme de terre, pelée
un peu thym
un peu sel marin du moulin

Minibetteraves

3 minibetteraves
20 g beurre
un peu thym
un peu sel marin du moulin

Haricots et poireau

200 g haricots frais, épluchés
100 g poireau vert
un peu sarriette
un peu sel marin du moulin
15 g huile de tournesol HOLL
un peu poivre noir du moulin

La recette de Nicole Schuler

Préparation

Ris de veau

Mélanger l'eau, la sauce soja et 20 g de sel. Y faire mariner le ris pendant 15 minutes. Passer la panure et le persil au hachoir jusqu'à ce que le mélange verdisse. Le sécher à 140° C pendant 10 minutes. Rôtir rapidement les noix de cajou et les noisettes dans une poêle antiadhésive, puis les hacher grossièrement. Prélever le zeste de citron. Mélanger le parmesan avec les noix, les noisettes, le zeste de citron et la panure au persil. Couper le ris en huit morceaux de 8 g.

Joues de veau

Ficeler les joues de veau, chauffer le fond de veau, faire réduire le vin blanc de moitié, tailler les carottes, le céleri, le poireau en matignon, couper le beurre en dés, assaisonner les joues de veau ficelées. Chauffer l'huile dans un rondeau. Faire revenir les joues des deux côtés, sortir. Faire revenir les légumes, ajouter la purée de tomates. Déglacer avec le vin rouge et laisser réduire. Ajouter la sauce soja. Ajouter le fond de veau et porter à ébullition. Ajouter les joues et les herbes. Braiser à feu doux (2 à 3) jusqu'à tendreté, arroser et retourner régulièrement. Sortir les joues, retirer la ficelle et garder au chaud dans le Hold-o-mat. En cas de besoin, faire réduire le jus de cuisson. Ajouter le vin blanc, rectifier l'assaisonnement et passer. Verser une partie du jus sur les joues et recouvrir de film alimentaire. Incorporer le beurre peu avant de dresser.

Gel au citron

Faire cuire tous les ingrédients ensemble, refroidir, mixer et verser dans une bouteille de dressage.

Purée d'oignons

Faire fondre le beurre et faire revenir l'ail. Ajouter l'oignon et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés. Ajouter le romarin et le thym. Laisser réduire à feu doux. Ajouter le lait et réduire de moitié. Ajouter la crème et cuire à couvert jusqu'à tendreté, jusqu'à ce que le liquide soit presque entièrement évaporé. Retirer les herbes et les mixer très finement. Ajouter les autres ingrédients y compris le jus de citron, lier à la gomme xanthane si nécessaire.

Décoration aux herbes

Moudre le thym. Préparer la tisane (2 dl, 2 sachets). Laisser infuser 5 minutes. Mélanger tous les ingrédients et travailler l'appareil jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Étaler dans le moule en silicone choisi. Cuire à 120° C (four à air chaud) pendant environ 10 minutes. Démouler directement à la sortie du four.

Mousseline de pommes de terre

Couper le beurre en petits dés. Couper les pommes de terres pelées en morceaux de taille égale. Hacher l'ail et le faire cuire dans la crème. Cuire les pommes de terre dans de l'eau salée à tendreté, égoutter, laisser évaporer et passer au presse-purée. Amalgamer les pommes de terre et la crème. Intégrer les morceaux de beurre. Rectifier l'assaisonnement.

Chips de pommes de terre

Couper en lamelles à l'aide du coupe-légumes. Découper une rondelle de 1,5 cm environ. Chauffer le beurre noisette et le thym. Ajouter les rondelles de pommes de terre et terminer la cuisson au four à 180° C pendant 15 minutes environ. Sortir du four et assaisonner.

Minibetteraves

Chauffer le bain sous vide à 90° C. Peler et couper les betteraves en deux. Mettre sous vide les betteraves, le beurre, le sel et le thym ensemble. Cuire les betteraves sous vide pendant environ 55 minutes, les couper et réserver au chaud. Peu avant de les dresser, les tourner encore une fois dans le liquide de cuisson.

Haricots et poireau

Couper le poireau en tronçons d'environ 15 cm, les blanchir. Cuire les haricots et les passer à l'eau glacée. Hacher la sarriette. Couper les poireaux en deux dans le sens de la longueur et poser sur du film alimentaire. Enlever la chair. Assaisonner le poireau et les haricots et parsemer de sarriette. Poser sept haricots sur le poireau assaisonné. Enrouler bien serré. Faire revenir avec précaution de tous les côtés. Rouler dans du film alimentaire et couper.

Herbes pour la garniture

Cresson alénois, cerfeuil