

La recette de Jana Burren

BURGER DE BŒUF HORNOCHS, BOULE CROQUANTE SURPRISE, SALADE FRAÎCHE



Jana Burren

Fondation pour personnes âgées, Münsingen



CONCOURS DE CUISINE 2023

La recette de Jana Burren

pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Patty de bœuf Wagyu et Simmental

700 g flat iron de bœuf Hornochs suisse
120 g graisse de bœuf suisse
6 g sel Fleur des Alpes

Laquage demi-glace au miel

250 g fond à base d'os de bœuf Hornochs suisse
20 g miel de Münsingen

Garniture du laquage

8 g pavot de Herolfingen
140 g lard

Petits pains de sils pour burger

Levain

83 g farine blanche T550 des moulins Strahm, Münsingen
42 g eau
0,75 g levure fraîche

Pâte

126 g levain
217 g farine blanche T550 des moulins Strahm, Münsingen
7 g sel
2,5 g sucre
13 g œuf entier
38 g beurre
113 g lait
11 g levure fraîche
10 g saumure
5 g graines de pavot

Aïoli à l'ail jeune grillé

30 g gousses d'ail (avec peau) de la ferme Rohrer
20 g vinaigre balsamique blanc
110 g lait
255 g huile de colza
sel
noix de muscade
poivre de Cayenne

Garniture de l'aïoli

1 g cerfeuil
5 g pâquerettes jaunes

Pickles de chou rouge à la moutarde

150 g chou rouge
6 g graines de moutarde
112 g vinaigre de vin blanc
50 g sucre
4,5 g sel

Salade

100 g pain de sucre
4 g cerfeuil
30 g oignons de printemps
5 g pâquerettes blanches
75 g vinaigrette à la ciboulette
40 g Krönig (fromage frais à râper)

Rondelles d'oignon frites

50 g petits oignons
20 g maïzena
sel
zeste de citron

Boule croquante surprise

Préparation de pommes de terre

350 g pommes de terre, type C, du producteur Rothenbühler
25 g jaunes d'œufs
20 g Krönig du Panoramahof
30 g persil
sel
muscade
poivre de Cayenne
zeste de citron

Panure

150 g œufs entiers
75 g farine
100 g chapelure blanche
75 g panko

Viande hachée de bœuf Hornochs

80 g flat iron de bœuf Hornochs
30 g oignons
5 g ail
20 g concentré de tomates
50 g vin rouge
250 g fond de bœuf brun
sel
poivre

Chutney de pommes

75 g pomme Granny Smith (avec peau)
15 g oignons
70 g vinaigre balsamique blanc
20 g sucre
zeste de citron
sel
poivre de Cayenne
poivre

Garniture julienne de pomme et cerfeuil

35 g pomme Granny Smith
1 g cerfeuil

Salade fraîche

Chou-rave mariné

150 g chou-rave de la ferme Rohrer
10 g vinaigre balsamique
5 g jus de citron
zeste de citron
sel

Vinaigrette de sureau à la ciboulette

10 g ciboulette
75 g huile de colza
75 g vinaigre balsamique blanc
15 g sirop de sureau
15 g jus de citron
zeste de citron
sel
poivre

Asperges marinées

100 g pointes d'asperges vertes de la ferme Rohrer
10 g vinaigre balsamique blanc
10 g huile de colza
5 g sirop de sureau
5 g jus de citron
zeste de citron
sel

Huile au cerfeuil

10 g cerfeuil
5 g zeste de citron
50 g huile de colza

Pickles d'oignons rouges

20 g sucre
20 g vinaigre
30 g oignons rouges
2 g thym

Crème de cerfeuil

40 g aïoli
10 g huile au cerfeuil
pâte de cerfeuil de l'huile

Noisettes grillées

25 g noisettes

Garniture

1 g cerfeuil
10 g pâquerettes blanches

PRÉPARATION

Patty de bœuf Wagyu et Simmental

Passer le flat iron (5 mm) et la graisse de rognons (3 mm) au hachoir à viande. Mettre le tout dans un saladier, saler, mélanger en malaxant délicatement. Tasser légèrement dans un moule rond de 10,5 cm de diamètre. Placer le patty dans un sachet sous vide hermétiquement fermé. Cuire sous vide pendant 30 minutes dans un bain-marie à 53° C. Sortir le patty du sachet et le refroidir au surgélateur. Au moment d'envoyer, le passer à la poêle à griller pour obtenir un effet grill.

Laquage demi-glace au miel

Laisser réduire le fond de bœuf jusqu'à la consistance souhaitée, ajouter le miel et badigeonner les deux côtés du patty du mélange. Faire suer le lard à la poêle, puis le tamponner pour le sécher. Le couper en morceaux et le mélanger au pavot.

Petits pains de sils pour burger

Levain

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une masse homogène et laisser fermenter au réfrigérateur au moins 12 heures.

Pâte

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte. Laisser pointer à couvert pendant 10 minutes. Répéter l'opération encore une fois: pétrir 7 minutes et laisser pointer à couvert 10 minutes de plus. Façonner des boules de 100 g, les déposer individuellement dans un moule graissé et les laisser se détendre encore 15 minutes. Ensuite, les aplatir légèrement et les laisser lever à 70° C pendant 30 minutes. Badigeonner les pâtons de saumure, les parsemer de pavot et les inciser en croix. Couvrir et cuire au four préchauffé à 250° C (chaleur supérieure et inférieure) pendant 6 minutes. Ôter le couvercle, vaporiser de l'eau dans le four chaud (10 unités d'un vaporisateur) et terminer la cuisson à 200° C pendant 9 minutes. Laisser refroidir les petits pains sur une grille.

Aïoli à l'ail jeune grillé

Faire griller les gousses d'ail (avec peau) au four à 180° C pendant 15 minutes. Ensuite, mettre l'ail dans un récipient haut. Ajouter le reste des ingrédients sauf l'huile et mixer finement. Pour finir, monter l'aïoli avec l'huile et assaisonner. Réserver 40 g de la sauce à burger ainsi obtenue (pour l'aïoli au cerfeuil). La sauce sera également servie séparément.

Pickles de chou rouge à la moutarde

Émincer finement le chou rouge et le porter à ébullition avec le vinaigre de vin blanc, le sel, le sucre et les graines de moutarde. Une fois qu'il a bien macéré, égoutter le jus.

Salade

Détailler le pain de sucre en fines lamelles, effeuiller le cerfeuil et les pâquerettes blanches. Émincer les oignons de printemps en biais. Bien mélanger le tout, puis napper de vinaigrette. Dresser la salade fin prête sur le burger. Terminer en râpant finement le Krönig sur la salade.

Rondelles d'oignon frites

Couper l'oignon en rondelles et les retourner dans la maïzena, puis les tapoter légèrement. Faire dorer les rondelles dans de l'huile à 180° C. Les dégraisser sur un papier. Les parsemer de zeste de citron et finir de les sécher au chauffe-assiettes jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.

Boule croquante surprise

Boule croquante de pommes de terre

Éplucher les pommes de terre, les couper en dés, les cuire jusqu'à tendreté dans une casserole remplie d'eau, puis les passer au presse-purée. Incorporer les ingrédients restants, bien mélanger et assaisonner. Dresser la préparation dans un moule en silicone et placer le noyau de viande hachée congelée au centre. Congeler les boules et les paner encore congelées (deux fois: la première, avec la chapelure, plus fine, et la seconde, avec le panko, plus grossier). Les préfrir dans une friteuse chauffée à 170° C et poursuivre la cuisson au four à 170° C pendant 4 à 5 minutes. Faire à nouveau frire les boules à 180° C, jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.

Viande hachée de bœuf Hornochs

Passer le flat iron au hachoir à viande, saisir à feu vif dans de l'huile de colza, puis incorporer les oignons hachés, faire revenir avec l'ail et le concentré de tomates. Déglacer avec le vin rouge et laisser réduire. Mouiller avec le fond de bœuf et laisser frémir 30 minutes. Assaisonner et verser le tout dans un petit moule rond en silicone. Congeler au surgélateur.

Chutney de pommes

Couper les pommes en petits dés, incorporer le reste des ingrédients, laisser réduire un peu et rectifier l'assaisonnement.

Garniture de la boule croquante

Couper la pomme en julienne et effeuiller le cerfeuil.

Garniture de l'aïoli

Sécher le cerfeuil et le mixer finement. Le saupoudrer à l'aide d'un tamis et dresser les pâquerettes effeuillées.

La recette de Jana Burren

Salade fraîche

Chou-rave mariné

Éplucher le chou-rave et le couper à la trancheuse (0,5 mm). Mettre le tout sous vide avec le vinaigre balsamique, le jus et le zeste de citron, le sel, puis laisser macérer.

Vinaigrette de sureau à la ciboulette

Mixer finement la ciboulette avec l'huile de colza, incorporer le reste des ingrédients, puis passer la vinaigrette au tamis.

Asperges marinées

Couper finement les pointes d'asperges, incorporer les ingrédients restants et mélanger le tout.

Huile au cerfeuil

Mixer finement le cerfeuil, l'huile de colza et le zeste de citron. Passer le mélange à travers un filtre à café.

Pickles d'oignons rouges

Couper l'oignon rouge en triangles. Porter le sucre et le vinaigre à ébullition, ajouter le thym et macérer les oignons dans le mélange.

Crème de cerfeuil

Mélanger l'aioli et 10 g d'huile au cerfeuil.

Noisettes grillées

Griller les noisettes 10 minutes au four à 180° C et les concasser.

Garniture

Effeuille le cerfeuil et les pâquerettes blanches.

Présentation/dressage

Burger

Couper les petits pains en deux et les dorer à la poêle. Badigeonner les deux moitiés d'aioli. Garnir le fond de chou rouge. Parsemer le patty laqué de pavot et de lard et le dresser sur le chou rouge. Surmonter le patty de rondelles d'oignon frites et de salade. Râper le Krönig sur la salade et recouvrir le tout avec la seconde moitié de pain. Percer le burger en son centre avec un clou en inox et le dresser sur une assiette rectangulaire.

Boule croquante

À l'aide d'une poche à douille, dresser le chutney de pommes sur les boules frites. Agrémenter le chutney de julienne de pomme et de cerfeuil effeuillé. Disposer la boule ainsi dressée à côté du burger sur l'assiette.

Aioli à l'ail jeune grillé

À l'aide d'une poche à douille lisse, dresser l'aioli sur une pierre plate. Saupoudrer de cerfeuil en poudre et agrémenter de pâquerettes jaunes. Placer la pierre sur la coupelle à dip surmontée d'un couvercle en bois.

Salade fraîche

Former une rose avec les rondelles de chou-rave mariné et la placer dans un bol à riz. Répartir les pointes d'asperges sur le chou-rave et surmonter le tout des pickles d'oignons rouges. Ajouter quelques gouttes de vinaigrette et d'huile au cerfeuil, et disposer quelques pointes de crème de cerfeuil. Parsemer de noisettes grillées et compléter le dressage avec le cerfeuil et les pâquerettes blanches.