

La recette de Katharina Schönenberger

FRAIS ET PRINTANIER



Katharina Schönenberger
Grand Resort Bad Ragaz



CONCOURS DE CUISINE 2023

La recette de Katharina Schönenberger

pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Patty

800 g collier de bœuf suisse
(chuck eye roll), 20 à 30%
de matières grasses
sel
poivre

Brioche au levain

47 g levain
1 cc bicarbonate de soude
40 g farine de blé complète
40 g eau
200 g farine d'épeautre 1050
5 g sel
1 cs miel
2 cs beurre
20 g œuf
40 g lait
20 g eau

Mayonnaise à l'ail fermenté

80 g ail noir
40 g jaunes d'œufs
20 g vinaigre
10 g sauce soja
4 g sel
3 gouttes sauce «Bergfeuer»
0,5 g poivre
350 g huile d'olive

Vinaigrette

50 g échalotes
1 gousse d'ail
150 ml vin rouge
50 ml sherry
10 g câpres
15 g herbes aromatiques,
p. ex. estragon
45 g sel
10 g grains de poivre blanc
60 ml huile de tournesol
400 ml huile d'olive
300 ml vinaigre balsamique
200 ml fond de volail
3 cs miel
1 cs moutarde

Salade d'asperges

100 g pointes d'asperges vertes
10 g miel
sel
poivre

Sauce barbecue

50 g sucre
400 g oignons, coupés en lamelles
1 gousse d'ail
80 g vinaigre balsamique blanc
40 g réduction de vinaigre balsamique,
brun
120 g jus de veau
50 g fond de veau
20 g huile fumée
8 g sel
10 g curry
5 g paprika fumé
80 g chutney de tomates
ou ketchup

Oignons confits

1 dl eau
50 g sucre
100 g oignons rouges
0,1 dl réduction de vinaigre balsamique
1 dl vin rouge
2 g moutarde en poudre
ou graines de moutarde
1 feuille de laurier
5 g sel
poivre

Pommes soufflées

4 pommes de terre
un peu de fécule de pommes
de terre ou de maïzena
1 blanc d'œuf
500 ml huile de friture
sel

PRÉPARATION

Patty

Parer la viande, la couper, la passer au hachoir, la saler, la poivrer, bien mélanger et façonner des galettes.

Brioche au levain

Mélanger le levain avec l'eau et la farine complète. Incorporer tous les ingrédients (bicarbonate de soude, farine d'épeautre, etc.).

Pétrir le tout en une pâte souple. Laisser reposer 1 heure. Façonner la brioche et la déposer sur une plaque de cuisson. La laisser lever 30 minutes, puis la badigeonner d'œuf. Parsemer de fânes. Cuire au four 20 minutes à 200° C.

Mayonnaise à l'ail fermenté

Mettre tous les ingrédients sauf l'huile dans un bol mixeur et mixer brièvement. Verser lentement l'huile en filet, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Rajouter éventuellement un peu d'huile. Saler et poivrer. Reproduire la même recette sans ail noir.

Vinaigrette

Faire revenir brièvement les échalotes et l'ail dans l'huile d'olive. Mouiller avec le vin rouge et le sherry. Ajouter les grains de poivre, saler et laisser réduire de moitié. Ajouter l'estragon au fond chaud et laisser infuser quelques instants. Passer le fond au chinois. Y ajouter l'huile de tournesol, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le fond de volaille, le miel, les câpres, la moutarde et le mélange de condiments pour salade, puis mixer le tout finement.

Sauce barbecue

Faire caraméliser le sucre dans une grande sauteuse, y ajouter les lamelles d'oignons et l'ail, puis faire suer l'ensemble jusqu'à ce qu'il soit doré. Incorporer les ingrédients restants. Laisser réduire lentement plusieurs heures, en remuant de temps en temps et en surveillant constamment. Mixer finement la préparation d'oignons et la passer au tamis.

Oignons confits

Faire caraméliser le sucre et mouiller avec le vin. Couper les oignons en rondelles. Incorporer les oignons, la réduction de vinaigre balsamique, l'eau, la moutarde en poudre, la feuille de laurier et le sel, puis porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter en remuant de temps en temps. Saler et poivrer.

Pommes soufflées

Bien laver les pommes de terre sans les épousser. Les couper en rondelles aussi fines que possible à la trancheuse ou à la râpe. Plus elles seront fines, plus elles seront soufflées rapidement. Sur une plaque de cuisson, déposer chaque rondelle à côté d'une autre de taille équivalente et les sécher avec du papier absorbant.

Empiler les rondelles deux par deux, en plaçant la rondelle saupoudrée de fécule sur celle badigeonnée de blanc d'œuf. Appuyer pour bien les faire adhérer et les découper avec les emporte-pièces à disposition. Chauffer l'huile de friture à 150° C environ, y préfrirer les pommes de terre, relever la température à 190° C et les y frirer une seconde fois. Elles doivent gonfler et former de petits coussins. Les retirer et les déposer sur du papier absorbant. Saler.

Dressage

Dresser la salade dans des bols à soupe avec des fleurs et les asperges. Ajouter l'émulsion de vinaigrette. Dresser la mayonnaise dans des coupelles. Saupoudrer d'ail noir en poudre. Dresser les pommes soufflées dans des bols à riz. Compléter les burgers d'une couche de graines germées et les placer sur une assiette rectangulaire.