

La recette de Melina Schenk

# ICI, C'EST CHEZ MOI



Melina Schenk  
Klösterli Weincave, Berne



## CONCOURS DE CUISINE 2023

## La recette de Melina Schenk

pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

#### Patty de bœuf Dexter et d'oie de pâturage

400 g côte plate de bœuf Dexter suisse  
150 g cuisse d'oie de pâturage  
45 g oignons  
5 g ail  
50 g vin rouge  
20 g moutarde  
3 g thym  
sel  
sauce «Bergfeuer»  
poivre  
huile de tournesol

#### Petits pains aux graines de colza et au fenugrec

##### Levain

35 g eau  
35 g lait  
12 g farine

##### Pâte

85 g lait  
22 g levure  
42 g œuf entier  
42 g beurre  
18 g sucre  
5 g sel  
230 g farine  
7 g graines de colza  
1 g fenugrec (bio) en poudre  
50 g œuf entier à badigeonner  
50 g lait à badigeonner

#### Sauce barbecue

62 g échalotes  
5 g gousse d'ail  
15 g céleri-rave  
10 g piment  
5 g huile de tournesol  
20 g sucre de canne  
10 g whisky  
75 g jus d'orange  
25 g sauce Worcestershire  
25 g sauce soja  
62 g coulis de tomates  
38 g pruneaux  
5 g paprika fumé  
7 g mélange de condiments (clou de girofle, anis étoilé, piment, cannelle, baie de genièvre)  
2 g thym  
10 g jus de citron vert et colza  
2 g arôme de fumée

#### Base de mayonnaise

40 g jaunes d'œufs  
10 g moutarde de Dijon  
5 g jus de citron  
180 g huile de tournesol  
sel

#### Poires caramélisées

200 g poires  
10 g sucre de canne  
15 g calvados  
20 g beurre  
sel  
jus de citron

#### Pickles d'oignons rouges

50 g oignons rouges  
50 g vinaigre blanc  
50 g eau  
10 g sucre  
3 g sel  
5 g mélange de condiments (clou de girofle, poivre, laurier, piment, genièvre, graines de moutarde)

#### Garniture de laitue

40 g petite laitue romaine

#### Rouleau de coleslaw

230 g carottes  
250 g chou blanc  
10 g vinaigre de pomme  
10 g oignons  
sel  
poivre  
cumin  
jus de citron

#### Création croustillante de pommes de terre et de topinambours

500 g pommes de terre, type C  
300 g topinambours  
30 g fécule de maïs  
sel  
poivre  
noix de muscade  
huile de friture

#### Crème de foie et de cœur d'oie

20 g beurre  
70 g foie d'oie suisse  
50 g cœur d'oie suisse  
30 g échalotes  
5 g thym  
30 g calvados  
25 g crème  
fond de volaille  
sel  
poivre

#### Mayonnaise au cumin

105 g base de mayonnaise  
1,5 g cumin moulu

#### Graines de moutarde marinées

25 g graines de moutarde  
17 g vinaigre de pomme  
17 g jus de pomme  
8 g sucre  
sel  
anis étoilé  
feuille de laurier

#### Garnitures

##### Chips de topinambours

50 g topinambours  
huile de friture

##### Tranches de truffe

10 g truffe

### PRÉPARATION

#### **Patty de bœuf Dexter et d'oie de pâturage**

Couper la côte plate et la cuisse d'oie en portions, parer la viande et la détailler en cubes. La passer ensuite au hachoir à viande. Hacher menu l'oignon et l'ail, faire suer et déglacer avec le vin rouge. Mélanger la viande avec l'oignon, l'ail et le thym haché, et assaisonner avec la moutarde, le sel, le poivre et la sauce pimentée. Bien malaxer à la main et façonner quatre patties de poids égal. Les faire sauter à la poêle dans un peu d'huile.

#### **Petits pains aux graines de colza et au fenugrec**

##### **Levain**

Bien mélanger l'eau, le lait et la farine, les chauffer lentement à environ 60° C, sans cesser de remuer, jusqu'à l'obtention d'une consistance de pudding.

##### **Pâte**

Faire un peu chauffer le lait, le beurre et le sucre, et mélanger le tout avec la levure. Dans un robot pâtissier, pétrir tous les ingrédients, sauf l'œuf entier et du lait à badigeonner, en position 1 pendant 4 minutes. Puis pétrir 6 minutes de plus sur position 2. Laisser la pâte lever 40 minutes environ dans un saladier huilé. La partager ensuite en 4 parts de 115 g et façonner des petits pains à burger. Laisser les pâtons lever 30 minutes de plus. Mélanger l'œuf entier et le lait, en badigeonner les pâtons et les faire dorer au four à 180° C.

#### **Sauce barbecue**

Parer les échalotes, l'ail, le céleri-rave et le piment, et les couper en dés. Faire revenir les légumes dans l'huile de tournesol, ajouter le sucre et faire caraméliser le tout. Déglacer avec le whisky. Ajouter le paprika fumé. Confectionner un petit sachet d'épices avec les condiments restants. Incorporer le reste des ingrédients sauf l'arôme de fumée, et faire réduire le tout 35 minutes environ. Retirer la branche de thym et le sachet d'épices, bien mixer la sauce. La passer au tamis et assaisonner avec l'arôme de fumée.

#### **Base de mayonnaise**

Mélanger les jaunes d'œufs avec la moutarde de Dijon, le sel et le jus de citron. Ajouter l'huile petit à petit tout en continuant à fouetter. Rectifier l'assaisonnement.

#### **Poires caramélisées**

Couper les poires en deux, les vider et les trancher. Faire fondre le sucre dans une poêle et ajouter les poires. Remuer brièvement et déglacer avec le calvados. Ajouter le beurre et laisser réduire. Assaisonner avec le sel et le jus de citron.

#### **Pickles d'oignons rouges**

Donner un bouillon au vinaigre, à l'eau et aux épices, et laisser infuser. Parer les oignons et les émincer à la mandoline. Passer le bouillon vinaigré au tamis et le verser encore chaud sur les oignons. Laisser reposer à couvert.

#### **Garniture de laitue**

Détailler la laitue romaine en lanières et les réserver jusqu'au dressage.

#### **Dressage**

Couper le petit pain en deux et faire griller brièvement la face intérieure. Badigeonner de sauce barbecue et de mayonnaise. Garnir le fond de poires caramélisées et surmonter ces dernières d'un patty. L'agrémenter de laitue et d'oignons rouges et refermer le burger avec la deuxième moitié de pain.

#### **Rouleau de coleslaw**

Couper les carottes avec un coupe-lanières. Émincer le chou blanc et l'assaisonner avec le vinaigre, le sel, le cumin, le jus de citron et le poivre. Hacher les oignons et les mélanger à la salade de chou. Éponger les bandes de carottes avec un linge. Bien presser la salade de chou et l'étaler en une ligne sur les bandes de carottes accolées les unes aux autres. Former un rouleau compact et l'entourer de film alimentaire. Mettre au frais, puis couper en portions.

#### **Création croustillante de pommes de terre et de topinambours**

Éplucher et râper les pommes de terre et les topinambours. Faire tremper dans de l'eau et bien essorer. Saler, laisser reposer quelques instants, puis essorer encore une fois. Bien mélanger avec la fécule de maïs et assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Mettre la préparation sous vide total et la cuire 30 minutes environ à 98° C. Faire refroidir rapidement et partager en portions. Les faire dorer à 180° C.

#### **Crème de foie et de cœur d'oie**

Parer le foie et le cœur, les couper en dés. Émincer les échalotes. Faire fondre le beurre dans une sauteuse et y faire revenir les abats avec les échalotes. Déglacer avec le calvados, saler et poivrer. Ajouter le thym et cuire le tout jusqu'à tendreté. Si nécessaire, rajouter du fond de volaille au fur et à mesure. Après une vingtaine de minutes de cuisson, retirer la branche de thym. Laisser la préparation refroidir un peu et la mixer avec la crème froide. La passer ensuite au chinois et, si besoin, rectifier l'assaisonnement.

#### **Mayonnaise au cumin**

Mélanger le cumin en poudre à la mayonnaise et rectifier l'assaisonnement.

#### **Graines de moutarde marinées**

Blanchir les graines de moutarde à deux reprises dans de l'eau salée. Porter tous les ingrédients à ébullition et laisser reposer, puis retirer la feuille de laurier et l'anis étoilé.

## La recette de Melina Schenk

### Garnitures

Râper les topinambours, les sécher brièvement et les faire frire dans l'huile. Râper les truffes et, selon leur taille, les découper à l'emporte-pièce rond.

### Dressage

À l'aide d'une poche à douille, dresser la crème de foie et de cœur d'oie, en une ligne, sur les tranches de topinambours. Agrémenter de chips de pommes de terre et de topinambours ainsi que de rondelles de truffe et garnir de cresson. Avec une poche à douille, dresser la mayonnaise au cumin sur le rouleau de coleslaw et parsemer de graines de moutarde marinées. Décorer de cresson et de fanes de carottes.