

La recette de Axel Boesen

BLANC DE POULET. BEURRE
NOISETTE VELOUTÉ. DIM SUM.
RAHYU. POIREAU.



Axel Boesen
The Japanese by the Chedi



CONCOURS DE CUISINE 2024

La recette de Axel Boesen

pour 4 personnes

Amuse-bouche

INGRÉDIENTS

Peau de poulet caramélisée

100 g	peau de poulet suisse
5 g	sucré en poudre
1 pincée	sel marin
1 pincée	poivre sansho

Eau de gruyère

50 g	gruyère
5 dl	eau

Chawanmushi

50 g	fond de volaille
50 g	eau de gruyère
100 g	crème
40 g	œuf
20 g	blanc d'œuf
2,5 g	sel

Salade d'asperges vertes

120 g	asperges vertes
10 g	huile d'olive
2 g	poivre rose
1 pincée	sel

Asperges vertes grillées

120 g	asperges vertes
5 g	huile d'olive
1 pincée	sel

PRÉPARATION

Chawanmushi au gruyère

Verser l'eau et le gruyère râpé dans un sachet, mettre sous vide et cuire à la vapeur, puis passer le tout à travers un linge. Mélanger l'eau de gruyère au reste des ingrédients et verser dans le bol. Placer celui-ci dans le panier à vapeur et faire cuire à peu près 5 minutes jusqu'à une température à cœur d'environ 74° C.

Salade d'asperges

Retirer l'extrémité ligneuse des asperges vertes et les couper finement à l'aide d'un éplucheur. Juste avant de servir, assaisonner les lamelles d'asperges avec le sel, le sucre, l'huile d'olive et la peau du poivre rose.

Asperges grillées

Retirer à nouveau l'extrémité ligneuse des asperges et les fines feuilles extérieures. Blanchir les asperges nettoyées, puis les colorer légèrement à l'aide d'un bec Bunsen. Les couper ensuite en tronçons plus petits et les disposer sur le chawanmushi.

Peau de poulet caramélisée

Détacher la peau des cuisses et, à l'aide d'une palette, en retirer délicatement la graisse du côté intérieur. Placer ensuite les peaux dans une poêle entre deux feuilles de papier sulfurisé et les alourdir avec une casserole. Les cuire à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées. Retirer le papier sulfurisé et les saupoudrer de sucre en poudre pour qu'elles caramélisent légèrement. Saupoudrer les peaux caramélisées et chaudes de flocons de sel et de poivre sansho. Tant qu'elles sont encore chaudes, les découper délicatement à l'emporte-pièce et les disposer sur le chawanmushi.

Dressage

Répartir les morceaux d'asperges grillées sur le chawanmushi. Dresser la salade d'asperges dessus et la garnir de différentes herbes. Pour finir, placer les chips de peau sur la salade d'asperges et servir le chawanmushi.

La recette de Axel Boesen

pour 4 personnes

Plat principal

INGRÉDIENTS

Poulet

1 poulet suisse (env. 1 kg)

Pâte à dim sum

80 g eau bouillante

150 g farine

2 g huile

1 pincée sel

Rahyu

40 g huile de colza

40 g huile de sésame

6 g sésame

5 g shichimi togarashi

2 g paprika en poudre

4 g pâte de miso

3 g sucre

2 g sauce soja

20 g échalotes

12,5 g ail

12,5 g amandes

Beurre blanc noisette

600 ml fond de volaille

60 ml vin blanc

60 ml Noilly Prat

60 ml saké

120 g beurre

60 g crème

Fond de volaille

1 cuisse et carcasses de
poulets suisses

100 g oignons

2 l eau

1 pincée sel

Farce à dim sum

100 g cuisse de poulet suisse

20 g shiitakés

20 g échalotes

20 g oignons de printemps

5 g gingembre

1 gousse d'ail

10 g sauce soja

50 g crème

10 g huile

Paille de poireau

50 g poireau

Poireau en nage

40 ml fond de volaille

100 g poireau

10 g beurre

Fenouil salé

40 g fenouil

1 pincée sel

La recette de Axel Boesen

pour 4 personnes

Plat principal

PRÉPARATION

Poulet

Détacher les cuisses et les ailes et les réserver pour la préparation du fond.

Au couteau, séparer les os du dos pour qu'il ne reste que les blancs sur la carcasse.

Badigeonner légèrement la poitrine de graisse et la saler. La faire dorer à la poêle, puis l'enfourner à 200° C pendant 10 à 14 minutes, jusqu'à une température à cœur de 54° C. La sortir et la laisser reposer au four de maintien au chaud.

Détacher ensuite les blancs de la carcasse, les placer dans une poêle chaude et les arroser de beurre et d'herbes.

Pâte à dim sum

Mélanger la farine, l'huile et le sel, incorporer l'eau chaude et malaxer jusqu'à obtenir une pâte souple. Laisser reposer environ 30 minutes à couvert.

Farce à dim sum

Retirer la cuisse cuite du fond, détacher la viande des os et la couper en segments plus petits.

Débiter les shiitakés, les échalotes, l'ail et le gingembre en petits dés. Ciseler finement les oignons de printemps.

Faire revenir brièvement les légumes coupés en dés dans une poêle chaude, déglacer avec la sauce soja, puis ajouter les oignons de printemps.

Mélanger la masse avec les segments de cuisse et saler légèrement.

Dim sum

Étaler finement la pâte et la découper à l'emporte-pièce. Placer une cuillère à soupe de farce sur chaque cercle de pâte, humidifier légèrement les bords puis les souder.

Dans une poêle chaude, déposer les dim sum préparés dans l'huile et les faire revenir brièvement. Ajouter ensuite le fond de volaille et couvrir la poêle pendant 2 minutes environ avant de les dresser.

Paille de poireau

Couper le poireau en julienne très fine et le blanchir brièvement dans de l'eau salée. Essorer le poireau et le faire frire à 160° C jusqu'à ce qu'il soit croustillant, puis le déposer sur un papier et le saler.

Poireau en nage

Couper les cœurs verts du poireau en julienne. Mettre un flocon de beurre dans une poêle chaude. Ajouter le poireau, le saler directement et mouiller avec un peu de fond de volaille. Disposer le poireau prêt sur l'assiette.

Fenouil salé

Couper le fenouil en brunoise et le saler légèrement, puis le dresser sur le poireau.

Beurre blanc noisette

Dorer le beurre dans une casserole et le réserver au frais.

Porter à ébullition le Noilly Prat, le saké et le vin blanc dans une casserole, ajouter le fond de volaille et laisser réduire à un tiers. Ajouter la crème et incorporer le beurre noisette à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une belle mousse stable.

Rahyu

Peler l'ail et les échalotes, puis les couper finement. Les faire dorer dans l'huile à feu doux. Faire griller le shichimi togarashi, la poudre de paprika, le sésame et les amandes en bâtonnets dans les huiles, puis les mélanger à l'ail et aux échalotes frits.

Dressage

Disposer le poireau cuit au centre de l'assiette, le surmonter des dés de fenouil salé. Couper ensuite les blancs de poulet en portions et les dresser sur le poireau. Répartir une cuillère de rahyu sur les blancs. Placer un dim sum sur le blanc puis décorer avec le poireau. Mixer à nouveau la nage et dresser la mousse sur l'assiette.