

La recette de Jonas Gründler

FUSION ALPINE – CUISINE SUISSE AVEC UNE TOUCHE ORIENTALE



Jonas Gründler
Park Hotel Vitznau
(HVLL Hospitality Visions Lake Lucerne)



CONCOURS DE CUISINE 2024

La recette de Jonas Gründler

pour 4 personnes

Amuse-bouche

INGRÉDIENTS

Roulade de côte de bette

1	cuisse de poulet suisse
4	grandes feuilles de côte de bette
6	feuilles de coriandre
5 g	piment
½ cs	sauce de poisson
½ cs	huile d'arachide pour badigeonner
	Sel, poivre à volonté

Pesto à la coriandre et au basilic thaï

3 brins	coriandre
3 brins	basilic thaï
1 g	ail
0,5 g	piment
6 g	gingembre
1 cs	huile d'arachide
1 cs	cacahuètes grillées
¼ zeste	d'un citron vert
1 trait	jus de citron vert
	Sel à volonté

Cacahuètes grillées

25 g	cacahuètes
------	------------

Espuma de yogourt au gingembre

1 cs	gingembre râpé
½	citron vert (jus et zeste)
20 g	miel
0,75 dl	vin blanc
1½ feuille	gélatine
125 g	yogourt
75 g	crème

PRÉPARATION

Roulade de côte de bette

Cuire la cuisse sur l'os au four à air chaud à 160° C pendant 20 minutes. Retirer les feuilles des côtes de bette de la tige et blanchir les deux séparément. Dès que la cuisse est cuite, détacher la viande de l'os et la hacher finement. Ajouter l'os à la sauce.

Mettre le poulet haché dans un bol et l'assaisonner avec les feuilles de coriandre hachées, le piment, la sauce de poisson, le sel et le poivre. Éponger une feuille de côte de bette, l'étaler soigneusement sur un papier de boucherie et la découper. Déposer un peu de la masse de poulet sur la feuille et l'enrouler serré. Badigeonner le rouleau d'un peu d'huile d'arachide.

Pesto à la coriandre et au basilic thaï

Mettre tous les ingrédients dans un bol, à l'exception de la tige de côte de bette, et les hacher grossièrement de manière à obtenir une masse semblable à un pesto. Saler. Couper la tige de côte de bette en petits dés et l'ajouter à la fin.

Cacahuètes grillées

Hacher grossièrement les cacahuètes. Les griller dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Espuma de yogourt au gingembre

Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Porter à ébullition le gingembre râpé, le jus et le zeste de citron vert, le miel et le vin blanc et faire réduire de moitié.

Filtrer le jus. Le réchauffer légèrement et y dissoudre la gélatine. Pour finir, mélanger le jus de gingembre et de vin blanc avec le yogourt et la crème et verser le tout dans un siphon. Émulsionner avec une capsule.

La recette de Jonas Gründler

pour 4 personnes

Plat principal

INGRÉDIENTS

Roulade de poulet

2 blancs de poulet suisse
8 grandes feuilles de côte de bette
6 tranches de pain de mie
Huile et beurre pour rôtir
Sel et poivre à volonté

Pour la farce

140 g viande de cuisse de poulet suisse
35 g beurre
5 g sel
50 g œuf
65 g crème
1 cs cognac
80 g champignons shiitaké

Praliné (de viande de cuisse)

1 cuisse de poulet suisse
4 os d'aile de poulet suisse
1 brin thym
4 feuilles origan
Sel, poivre, paprika doux, huile à volonté
Farine, œuf et chapelure pour paner la praliné
Huile pour la friture

Tranche de polenta

70 g polenta fine
125 ml lait de coco
125 ml lait
70 g beurre
70 g sbrinz, râpé
70 g jaunes d'œufs
Sel, poivre, piment et thym à volonté

Roulade de céleri

1 gros céleri
Sel à volonté
Huile et beurre pour la cuisson
Cœur de céleri branche pour décorer
Romarin et thym pour l'arrosage

Purée de céleri

200 g céleri (entames de la roulade de céleri)
100 ml lait
30 g beurre
Sel à volonté
Lanières de piment et thym pour décorer

Jus

carcasse, os et reste de la viande de poulet
3 oignons
1 carotte
1 poireau
½ céleri branche
1 racine de persil
70 g concentré de tomates
200 g céleri (entames)
Huile pour saisir
1,5 l fond de volaille
250 ml vin rouge
250 ml porto
1 feuille de laurier
5 grains poivre
Sel et beurre à volonté

La recette de Jonas Gründler

pour 4 personnes

Plat principal

PRÉPARATION

Roulade de poulet et farce

Séparer les tiges et les feuilles des côtes de bette et blanchir les deux. Réserver les tiges pour la décoration. Déposer les feuilles de côte de bette sur un papier de boucherie et les tamponner. Aplatir avec un rouleau à pâte.

Pour la farce, mixer finement la viande. Ajouter le beurre et le sel et mixer. Ajouter l'œuf et mixer à nouveau. Ajouter lentement la crème pendant le mixage. Pour finir, passer la farce à travers un tamis. Ajouter le cognac et mélanger.

Couper les champignons en duxelles et les faire revenir légèrement. Laisser refroidir et les ajouter à la farce. Couper les blancs en lanières et assaisonner. Tremper les lanières dans une saumure pendant 15 minutes. Incorporer ensuite à la farce.

Étendre un linge et l'humidifier. Déposer une tranche de pain de mie dessus et l'humidifier à nouveau fortement. Aplatir avec un rouleau à pâte. Étaler une fine couche de farce aux shiitakés sur le pain. Poser dessus les feuilles de côtes de bette à plat. Tartiner une autre fine couche de farce aux shiitakés et répartir proprement les lamelles de poulet marinées avec un peu de farce dans le sens de la longueur. Former ensuite une roulade avec le linge. Pour finir, envelopper la roulade dans du film plastique bien serré. Cuire la roulade au bain-marie jusqu'à ce qu'elle atteigne une température à cœur de 56° C. Débarrer, puis la dorer uniformément dans du beurre.

Praliné (de viande de cuisse)

Enduire la cuisse sur l'os avec l'huile, le sel, le poivre, le paprika doux, le thym et l'origan. Cuire ensuite à 160° C pendant 20 minutes à air chaud. Laisser refroidir légèrement et couper en petits cubes. Mélanger avec un peu de sauce réduite et dresser dans des moules sphériques à l'aide d'une poche à douille. Enfoncer légèrement l'os de l'aile et placer le tout pendant une demi-heure au surgélateur. Pour la finition, passer dans la farine, l'œuf et la panure et frire.

Tranche de polenta

Porter le lait et le lait de coco à ébullition. Incorporer la polenta et laisser gonfler pendant 15 minutes. Dans un bol, ajouter le reste des ingrédients à la polenta et assaisonner avec les épices. Verser dans un moule chemisé de papier sulfurisé et beurré, et cuire au four à 175° C pendant 45 minutes.

Roulade de céleri

Éplucher le céleri et le couper en une longue et fine lanière à l'aide d'un coupe-légumes. Saler ensuite morceau par morceau et enrouler serré jusqu'à la taille souhaitée. Attacher avec une ficelle et le couper à l'épaisseur souhaitée.

Chauffer un peu d'huile et de beurre dans une poêle et faire dorer lentement le rouleau des deux côtés. Ajouter le romarin et le thym et arroser.

Cuire le rouleau pendant 5 minutes à 160° C à air chaud. Retirer et arroser encore une fois. Répéter cette opération jusqu'à ce que le rouleau soit cuit et uniformément doré. Pour finir, garnir avec le cœur du céleri branche.

Purée de céleri

Cuire le céleri dans du lait jusqu'à ce qu'il soit tendre. Mixer finement et assaisonner avec du beurre et du sel. Dresser la purée sur la tranche de polenta et garnir de lamelles de piment et de feuilles de thym.

Jus

Hacher les os et la carcasse en morceaux de la taille d'une noix.

Couper les légumes à la même taille.

Rôtir les os au four pendant 35 minutes à 160° C à air chaud. Pendant ce temps, faire revenir les légumes dans une poêle avec un peu d'huile. Lorsque les légumes ont la couleur dorée souhaitée, mouiller avec le concentré de tomates. Ensuite, arroser régulièrement avec le vin rouge et le porto. Ajouter les os et mouiller à hauteur avec de l'eau. Laisser mijoter pendant env. 45 minutes. Passer au chinois et faire réduire de moitié. Passer ensuite à travers un tamis fin et réserver la masse pour faire tenir plus tard la praliné. Faire réduire le reste de la sauce jusqu'à la consistance souhaitée.

Saler et monter avec un peu de beurre.