

La recette de Yanis Joss

UN POULET DE LA FERME DES LÖFFEL



Yanis Joss
roh & nobel



CONCOURS DE CUISINE 2024

La recette de Yanis Joss

pour 4 personnes

Amuse-bouche

INGRÉDIENTS

Pâte à dumpling

80 g farine blanche type 550
40 g eau

Farce de dumpling

60 g viande de cuisse de poulet suisse (sur l'os)
18 g réduction de volaille (bouillon umami sans vinaigre)
10 g oignons de printemps
5 g gingembre
8 g fromage frais
0,1 g zeste de citron vert
100 g eau
5 g huile de colza
Sel

Bouillon umami

350 g carcasses de poulet suisse entier
60 g ailes de poulet suisse (2 pièces)
40 g carottes
50 g oignons de printemps
50 g céleri branche
12 g ail
10 g gingembre
0,1 g clous de girofle
0,4 g anis étoilé
0,5 g poivre noir en graines
3 g graines de coriandre
2 l fond de volaille brun
30 g Swiss Bio Shoyu
10 g vinaigre de cidre du Moulin de Sévery
2 g jus de citron vert
Sel

Spaghettis de radis marinés

130 g radis blanc
10 g vinaigre de cidre du Moulin de Sévery
15 g huile de tournesol du Moulin de Sévery
0,1 g piment en poudre
0,3 g zeste de citron vert
Sel

Garniture de rhubarbe et de bleuets

20 g rhubarbe
5 g bleuets

PRÉPARATION

Pâte à dumpling

Porter l'eau à ébullition et la mélanger avec la farine. Laisser reposer 5 minutes, puis pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. L'envelopper dans du film alimentaire et la laisser reposer 30 minutes. L'abaisser très fin en ronds.

Farce de dumpling

Saler les cuisses de poulet, les faire revenir et les braiser dans le bouillon umami jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Détacher la viande de l'os et la couper en petits morceaux. Couper l'oignon de printemps et le gingembre en petits dés et les mélanger à la viande, au fromage frais, au zeste de citron vert et à la réduction de volaille, assaisonner. Répartir la garniture uniformément au centre des ronds de pâte. Badigeonner les bords des ronds de pâte avec un peu d'eau, puis plier trois bords de même taille vers le centre et les coller ensemble. Fixer les pointes du triangle obtenu l'une à l'autre à l'aide d'un cercle à dresser. Dans une poêle antiadhésive, cuire les dumplings à la vapeur dans l'eau et l'huile de colza pendant 4 minutes à couvert, laisser l'eau s'évaporer et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Bouillon umami

Faire dorer les carcasses de volaille et les ailes de poulet au four à 180° C pendant 45 minutes. Couper les oignons de printemps, les carottes et le céleri en dés et les faire légèrement revenir dans une poêle. Ajouter les épices, l'ail et le gingembre et faire revenir le tout. Déposer les carcasses rôties sur les légumes et compléter avec le fond de volaille. Faire bouillir légèrement pendant 45 minutes, passer et réduire à 300 millilitres. Ajouter le Swiss Bio Shoyu et en réserver 200 g. Mélanger les 130 g restants avec le vinaigre de cidre et le jus de citron vert, saler et laisser refroidir à température ambiante.

Spaghettis de radis marinés

Passer le radis blanc au coupe-légumes, enrouler la lanière et la couper en spaghettis d'un millimètre à la trancheuse. Émulsionner le vinaigre de cidre et l'huile de tournesol et assaisonner avec le piment, le zeste de citron vert et le sel. Mariner les spaghettis de radis blanc dans la vinaigrette et les dresser en les enroulant.

Garniture de rhubarbe et de bleuets

Couper la rhubarbe en très fines lamelles et les faire tremper dans de l'eau glacée jusqu'à ce qu'elles frisent. Pour le dressage, éponger délicatement les lamelles de rhubarbe et les placer sur le dumpling. Prélever quelques pétales de bleuets et en parsemer les spaghettis de radis marinés.

La recette de Yanis Joss

pour 4 personnes

Plat principal

INGRÉDIENTS

Cylindres de blanc de poulet en croustillant d'aliments pour poulets

220 g	blancs de poulet suisse, y compris les mini-filets (dont 120 g pour la farce)
120 g	crème entière (35% de matière grasse)
5 g	eau-de-vie d'abricot («Auti Aprikose» de Mostchopf)
30 g	graines de colza, dont 10 g pour la farce
4 g	sel (pour la farce)
20 g	graines de tournesol
	Sel
40 g	peau de poulet suisse
3 g	cerfeuil
3 g	pousses d'amarante

Pulled chicken

75 g	viande de cuisse de poulet suisse (sur l'os)
200 g	réduction de volaille (bouillon umami sans vinaigre)

Tuile en forme de fleur

5 g	beurre
5 g	blanc d'œuf
5 g	sucres glace
5 g	farine
	Sel

Croissant aux pommes de terre

150 g	pommes de terre plutôt fermes à la cuisson
0,1 g	noix de muscade
15 g	ail
20 g	thym
5,5 dl	huile de colza, pour confire
	Sel

Mayonnaises à l'ail noir et au piment

315 g	jaune d'œuf
1 g	moutarde
5 g	jus de citron
7 g	vinaigre de vin blanc
80 g	huile de colza
	Sel
1 g	piment du Cachemire en poudre
12 g	pâte d'ail fermenté

Taco de chou frisé à la purée de petits pois, aux oignons rouges en saumure et à la puntarelle

4	feuilles de chou frisé
	Sel
5 g	beurre
2 g	fleur de sel
25 g	oignons rouges
20 g	vinaigre de cidre du Moulin de Sévery
10 g	sucres
	Sel
150 g	petits pois
50 g	crème entière (35% de matière grasse)
10 g	beurre
2 g	jus de citron vert
1 g	zeste de citron vert
	Sel
80 g	puntarelle
20 g	huile de colza
	Sel

Mousse Cédard

2,5 dl	fond de volaille
75 g	champignons de Paris
80 g	jus de citron
3 g	zeste de citron
53 g	jaunes d'œufs
150 g	beurre clarifié
	Sel

La recette de Yanis Joss

pour 4 personnes

Plat principal

PRÉPARATION

Cylindres de blanc de poulet en croustillant d'aliments pour poulets

Détacher la peau des blancs de poulet, les ouvrir en papillon et les aplatir. Découper deux rectangles de 17×7 cm dans les blancs de poulet aplatés et les saler. Couper les bords et les mini-filets en petits dés et les congeler légèrement au surgélateur. Dans un gobelet mélangeur, mixer la crème entière, la viande de poulet congelée et le sel pour obtenir une farce. Passer la farce au tamis fin et la refroidir sur de l'eau glacée. Mélanger avec les graines de colza et l'eau-de-vie d'abricot et mettre sous vide à 100%.

Déposer les rectangles de blancs de poulet salés sur du film alimentaire, garnir de farce sur le côté long et enrouler. Cuire les rouleaux au bain-marie à 60° C pendant 45 minutes.

Griller les graines de colza et les graines de tournesol au four à 180° C, puis les saler et les hacher.

Disposer la peau détachée à plat sur un papier sulfurisé, saler et rôtir au four à 180° C jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Laisser refroidir et casser en morceaux. Effeuilier les pousses d'amarante et le cerfeuil. Déballez le rouleau poché et le faire revenir de tous les côtés, puis le tourner immédiatement dans le croustillant d'aliments pour poulets.

Pour le dressage, couper les extrémités des rouleaux et tailler quatre cylindres.

Dresser dessus un peu de mayonnaise à l'ail noir et garnir avec les oignons marinés, la peau croustillante, les pousses d'amarante et le cerfeuil.

Pulled chicken

Saler les cuisses de poulet, les faire revenir et les braiser dans le bouillon umami jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Détacher la viande de l'os et l'effiloche. Mélanger la viande avec le jus umami réduit réservé, porter à ébullition et laisser reposer.

Dresser dans un moule rond de 3 cm de diamètre.

Tuile en forme de fleur

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir un peu. Mélanger le blanc d'œuf et le sucre glace, puis incorporer la farine, le beurre liquide et le sel à l'aide d'un fouet. Étaler la préparation dans un moule en silicone et cuire au four à 180° C pendant 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Croissant aux pommes de terre

Passer la pomme de terre au coupe-légumes, puis y découper des triangles de 7×32×32 cm. Assaisonner les triangles avec de la noix de muscade et du sel et les enrouler bien serrés du côté le plus large vers la pointe. Fixer l'extrémité avec une aiguille. Chauffer l'huile de colza à 150° C, aromatiser avec l'ail et le thym et confire les croissants

pendant 18 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Pour le dressage, retirer l'aiguille et saler.

Mayonnaises à l'ail noir et au piment

Mélanger le jaune d'œuf, la moutarde, le jus de citron et le vinaigre de vin blanc à l'aide d'un mixeur plongeant. Émulsionner le mélange avec de l'huile de colza et saler. Partager la mayonnaise en deux. Incorporer le piment en poudre dans une moitié. Assaisonner l'autre moitié avec la pâte d'ail fermenté.

Pour le dressage, verser les mayonnaises dans un sac à douille et en décorer les croissants de pommes de terre.

Taco de chou frisé à la purée de petits pois, aux oignons rouges en saumure et à la puntarelle

Blanchir les feuilles de chou frisé dans de l'eau salée et les refroidir dans de l'eau glacée.

Éponger les feuilles, les aplatir avec un rouleau à pâte et y découper des ronds.

Cuire brièvement les petits pois dans de l'eau salée, les réduire en purée avec la crème, le beurre et le jus de citron vert, puis les passer au tamis. Saler la purée et l'assaisonner avec le zeste de citron vert.

Défaire les oignons rouges par couches et les découper en lanières.

Porter le vinaigre à ébullition avec le sucre, saler et y faire macérer les oignons rouges. Faire revenir la puntarelle dans l'huile de colza chaude et saler.

Pour le dressage, couper la puntarelle en portions. Étaler les feuilles de chou frisé et disposer sur une moitié la purée de petits pois, les oignons marinés et la puntarelle. Replier la moitié non farcie vers le haut, la badigeonner de beurre et la saupoudrer de fleur de sel.

Mousse Cédard

Couper les champignons en morceaux et les faire revenir dans une poêle sans matière grasse. Ajouter le jus de citron, le zeste de citron et le fond de volaille et cuire pendant 15 minutes.

Passer la sauce au tamis et la réduire à 53 g. Mettre la sauce sous vide avec le jaune d'œuf et le beurre clarifié dans un sachet et pocher au bain-marie à 65° C pendant 30 minutes. Verser le contenu du sachet dans un récipient haut, émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant et saler. Transvaser la masse dans un émulsionneur Kisag préchauffé et la charger d'une cartouche de gaz. Pour le dressage, bien secouer l'émulsionneur Kisag.