

La recette de Remo Messerli

DUO DE PORC SUISSE AVEC QUENELLES ET BETTERAVES



Remo Messerli
Restaurant Wein und Sein



CONCOURS DE CUISINE 2025

La recette de Remo Messerli

pour 5 personnes

Amuse-bouche

INGRÉDIENTS

Pâte à wonton

55 g farine
7,5 g farine de riz
1,25 g sel
33,5 g eau froide

Farce de wonton

1 joue de porc suisse passée
au hachoir à viande
50 g champignons de Paris
5 g vinaigre balsamique 3 ans
d'âge
3 g vinaigre
5 g sauce soja
12 g échalote
12 g poireau
1 g ail
1 g marjolaine hachée
0,5 g garam masala
0,5 g cumin moulu

Garniture

1 algue blanche Sense
of Delight

Fond aux légumes grillés et aux champignons

250 g oignons non pelés
120 g carottes
60 g poireau blanchi
100 g céleri
100 g champignons de Paris
10 g ail
12 g shiitakés séchés
2 g thym
1 l eau

Sauce aux légumes grillés et aux champignons

85 g réduction
20 g verjus
90 g beurre
5 g vinaigre balsamique 9 ans
d'âge
45 g crème acidulée
poudre de bolets

Julienne de poireau

60 g poireau
10 g vinaigre de riz
1 g sésame
sel

Huile de livèche

80 g livèche effeuillée
40 g épinards
210 g huile de colza

Sauce hollandaise à la livèche

35 g huile de livèche
65 g beurre
56 g jaunes d'œufs
40 g fond de légumes
13 g jus de citron
2,5 g sel

PRÉPARATION

Pâte à wonton

Mettre la farine, la farine de riz, le sel et l'eau dans le robot ménager et faire tourner pendant 15 minutes à la vitesse la plus faible. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et laisser reposer quelques instants. L'abaisser le plus finement possible avec le rouleau à pâtisserie et la découper en disques à l'aide d'un emporte-pièce rond.

Farce de wonton

Faire sauter longuement les champignons dans une poêle, à feu doux, et déglacer au vinaigre, à la sauce soja et au vinaigre balsamique. Laisser réduire, puis hacher finement. Tailler l'échalote et le poireau en brunoise, faire suer. Râper finement l'ail avec une Microplane et hacher finement la marjolaine. Bien mélanger le tout et saler.

Garniture

Tailler l'algue blanche en chiffonnade et faire frire brièvement à 160° C.

Fond aux légumes grillés et aux champignons

Couper grossièrement les oignons, la carotte, le poireau, le céleri, les champignons de Paris et l'ail, mariner le tout dans un peu d'huile et de sel. Faire griller au four à 200° C pendant 15-20 minutes. Mettre le tout dans une casserole, ajouter l'eau, le thym et les shiitakés séchés. Porter à ébullition et laisser infuser pendant 60 minutes. Passer au tamis et faire réduire à 85 g.

Sauce aux légumes grillés et aux champignons

Pour préparer la sauce, porter la réduction, le verjus et le vinaigre balsamique à ébullition, amalgamer le beurre au mélange, affiner avec la crème acidulée et la poudre de bolets.

Julienne de poireau

Couper le poireau en julienne. Faire revenir dans une sauteuse et déglacer au vinaigre de riz. Assaisonner avec le sel et le sésame.

Huile de livèche

Mettre la livèche, les épinards et l'huile dans le Thermomix et mixer à pleine vitesse pendant 8 minutes. Passer au tamis et récupérer 35 g d'huile.

Sauce hollandaise à la livèche

Mettre sous vide l'huile de livèche, le beurre, les jaunes d'œufs, le fond de légumes, le jus de citron et le sel, cuire sous vide à 75° C pendant 30 minutes. Faire mousser à l'aide d'un siphon à chantilly.

La recette de Remo Messerli

pour 5 personnes

Plat principal

INGRÉDIENTS

Filet de porc

1 filet de porc suisse
100 g crème
20 g blanc d'œuf
15 g pâte de livèche
3,5 g sel
1 bette

Crêpes

37 g œuf entier
17 g beurre fondu
100 g lait
42 g farine
2,4 g sel
0,5 g thym haché
1 g ciboulette

Joues de porc

40 g céleri
60 g oignons
40 g champignons de Paris
1 tête d'ail
500 g fond de porc
80 g vin blanc

Crumble de panko

10 g panko
10 g beurre
4 g ciboulette

Boulettes de pain bretzel

70 g pain bretzel
100 g crème
20 g échalote
34 g œuf entier
3 g marjolaine
3 g ciboulette
3 bourgeons d'ail des ours
au vinaigre
crème fraîche

Purée d'oignons

200 g oignons pelés
18 g champignons de Paris
20 g céleri
4 g sucre
20 g vinaigre de chardonnay
20 g beurre

Sarrasin

20 g sarrasin, mis à tremper
dans de l'eau
40 g huile
40 g beurre

Flan de betterave

250 g jus de betterave
50 g lait entier
55 g œuf entier
5 g beurre
5 g farine

Vinaigrette de betterave

250 g jus de betterave
5 g moutarde
8 g sauce soja
20 g vinaigre balsamique 9 ans
d'âge
25 g vinaigre de cidre
Balemasam
90 g huile de colza

Garniture de betterave

30 g betterave
8 g échalote
15 g pomme granny-smith
8 noisettes coupées en deux

Betterave jaune au vinaigre

1 betterave jaune
120 g eau
65 g vinaigre
25 g sucre
1 g sel

La recette de Remo Messerli

pour 5 personnes

Plat principal

PRÉPARATION

Filet de porc

Parer le filet, en couper la tête et la queue. Faire tremper le filet dans une saumure à 10% pendant 45 minutes. Travailler la tête et la queue du filet avec la crème, le blanc d'œuf et le sel jusqu'à l'obtention d'une farce homogène. Couper les feuilles de bette et les blanchir. Tamponner le filet et l'envelopper d'abord dans les crêpes aux fines herbes. Étaler une fine couche de farce sur les feuilles de bette et y enrouler le filet. Enrouler le tout bien fermement dans du film alimentaire et une feuille d'aluminium, faire cuire sous vide à 58° C.

Crêpes

Mélanger d'abord l'œuf entier, le lait, le beurre, le sel et les fines herbes, puis la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Confectionner de fines crêpes à partir de cette pâte.

Joues de porc

Parer les joues de porc. Couper grossièrement le céleri, les oignons, l'ail et les champignons. Faire sauter les joues dans une cocotte-minute et les retirer. Faire colorer les légumes et déglacer au vin blanc. Mouiller avec le fond et porter à ébullition. Y déposer les joues et faire cuire pendant 45 minutes. Les retirer, passer le fond au tamis et le laisser réduire en grande partie. Pour finir, régénérer les joues dans la sauce.

Crumble de panko

Faire dorer le panko dans le beurre. Laisser refroidir, puis y mélanger la ciboulette ciselée.

Boulettes de pain bretzel

Couper le pain en dés de 1 cm. Hacher l'échalote et les fines herbes. Faire blondir les échalotes, les mélanger avec la crème et l'œuf entier. Saler et poivrer. Mettre le tout dans un moule rectangulaire en silicone et pocher à 99° C pendant 14 minutes, à couvert. Mettre le moule au congélateur quelques instants, puis démouler les boulettes. Dans une poêle, les faire dorer dans du beurre.

Purée d'oignons

Émincer les oignons, les champignons et le céleri. Faire caraméliser le sucre, ajouter les légumes et déglacer au vinaigre. Étuver jusqu'à tendreté en ajoutant de temps en temps un peu de fond de légumes. Pour finir, ajouter le beurre, mixer finement et rectifier l'assaisonnement.

Sarrasin

Égoutter le sarrasin et le faire dorer dans l'huile et le beurre. Laisser encore une fois égoutter et saler.

Flan de betterave

Laisser réduire le jus de betterave à 50 g. Faire un roux avec la farine et le beurre. Ajouter le lait et le jus de betterave, porter à ébullition. Laisser refroidir quelques instants, y mélanger l'œuf entier et rectifier l'assaisonnement. Verser le tout dans un moule en silicone et faire pocher à 85° C pendant 15 minutes environ, à couvert.

Vinaigrette de betterave

Laisser réduire le jus de betterave à 50 g. Ajouter d'abord la moutarde, la sauce soja, le vinaigre balsamique et le vinaigre de cidre en remuant, puis l'huile.

Garniture de betterave

Couper la betterave et la pomme en brunoise, hacher l'échalote. Faire revenir la betterave et l'échalote, faire cuire jusqu'à tendreté en y ajoutant un peu de fond de légumes. Ajouter la pomme et affiner le tout avec la vinaigrette de betterave. Lors du dressage, agrémenter de noisettes.

Betterave jaune au vinaigre

Porter l'eau, le vinaigre, le sucre et le sel à ébullition. Trancher la betterave jaune en fines rondelles, en découper trois rondelles à l'emporte-pièce pour chaque assiette et les faire mariner dans le bouillon vinaigré.