

La recette de Janis Müller

INVOLTINI DE VEAU SUISSE AUX ASPERGES DE BÉLP



Janis Müller
Restaurant Panorama, Steffisburg



CONCOURS DE CUISINE 2026

La recette de Janis Müller

pour 5 personnes

Amuse-Bouche

INGRÉDIENTS

Mousse au miso

125 g beurre
10 g jaune d'œuf
40 g œuf entier
30 g pâte de miso
jus de citron vert
sel
poivre

Champignons tournés

5 champignons de Paris bruns

Paille de céleri-branche

100 g céleri-branche

Ris de veau glacé

200 g ris de veau
100 g jus de veau

Jus de veau

20 g carottes
10 g céleri
50 g oignons
10 g concentré de tomates
10 g branche de thym
100 g vin rouge
parures de viande de veau
1 kg fond de veau
maïzena

PRÉPARATION

Mousse au miso

Faire fondre le beurre et le mixer avec la pâte de miso et les œufs. Assaisonner avec du sel et du citron vert. Verser dans un siphon Kisag et le charger.

Champignon tourné

Tourner les champignons et les cuire au four.

Paille de céleri-branche

Trancher le céleri-branche à la mandoline, le couper en lanières et le plonger dans de l'eau glacée pendant environ 30 minutes. Façonner et mariner dans l'huile.

Ris de veau glacés

Rincer le ris de veau, le pocher environ 10 minutes puis le refroidir. Couper le ris en portions et le glacer dans le jus de veau.

Jus de veau

Faire revenir le matignon avec les parures de viande, ajouter le concentré de tomates et déglacer au vin rouge. Ajouter le fond de veau, mijoter à feu doux pendant 30 minutes, ajouter le thym, passer au tamis et réduire, lier éventuellement avec de la maïzena.

Dressage

Disposer dans l'assiette.
Décorer éventuellement l'assiette avec du beurre de cacao coloré noir.

La recette de Janis Müller

pour 5 personnes

Plat principal

INGRÉDIENTS

Involtini de veau

600 g	aiguillette de veau
4	crevettes
4	oignons de printemps, partie verte

Sauce au safran et au citron

100 g	oignon, épluché
1 tige	citronnelle
1	piment
10 g	ail, pelé
100 g	vin blanc
400 g	fond de tomates
100 g	demi-crème pour sauces
¼	citron
1 pincée	safran
50 g	beurre

Mayonnaise à la ciboulette

50 g	œuf entier
200 g	huile de ciboulette
	vinaigre
	sel

Garniture de légumes

7	asperges blanches
100 g	petits pois frais
300 g	pommes de terre, fermes à la cuisson
	vinaigre
	sel
	huile
	sésame

PRÉPARATION

Involtini de veau

Parer la viande et l'ouvrir en papillon. Décortiquer les crevettes et blanchir les oignons de printemps.

Aplatir la viande, l'assaisonner, la garnir avec les crevettes et les oignons de printemps, puis l'enrouler bien serrée. Cuire la viande dans un bain sous vide à 54°C (température à cœur) et la laisser reposer dans le Hold-o-mat. Glacer avec le jus de veau, couper en tranches et dresser.

Sauce au safran et au citron

Faire suer l'oignon, le piment, la citronnelle et l'ail, puis déglacer avec du vin blanc. Compléter avec le fond de tomates et faire mijoter. Ajouter le safran et le zeste de citron, laisser infuser. Passer au tamis, incorporer la demi-crème pour sauces et le beurre, puis assaisonner.

Mayonnaise à la ciboulette

Mélanger l'œuf, le vinaigre et le sel. En continuant de mélanger, verser lentement l'huile jusqu'à obtenir une mayonnaise, puis rectifier l'assaisonnement.

Sphères de pommes de terre

Éplucher les pommes de terre et les tailler en lanières à l'aide d'un coupe-légumes. Plonger les lanières un court moment dans de l'eau froide, bien les sécher et les faire frire dans une passoire à thé à 150°C.

Asperges

Parer les asperges, puis les faire revenir doucement dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Badigeonner de mayonnaise et saupoudrer de sésame. Couper une partie des asperges en bâtonnets, les mélanger en salade et les assaisonner d'huile, de vinaigre et de sel.

Petits pois

Écosser les petits pois et les blanchir.

Dressage

Dessiner un cercle avec la mayonnaise dans l'assiette et y déposer deux tranches de viande. Disposer les asperges au centre de l'assiette et verser la sauce en cercle autour. Répartir joliment le reste des ingrédients dans l'assiette.