

La recette de Loris Tronnolone

DES ÎLES DE BRISSAGO À TOKYO



Loris Tronnolone
Hôtel Bad Bubendorf, Bubendorf



CONCOURS DE CUISINE 2026

La recette de Loris Tronnolone

pour 5 personnes

Amuse-Bouche

INGRÉDIENTS

Fagottini de chou-rave farcis au ris de veau Manteau

50 g chou-rave, épluché
(6 tranches, le reste pour le chou rouge aigre-doux et la purée de carottes au miso)

Farce

15 g ris de veau
7 g amaretto
15 g pommes de terre, type C
1 g menthe
1 g sauge
3 g jaune d'œuf, pasteurisé
huile de colza pour faire revenir
sel, poivre,
noix de muscade râpée

Bouillon de pochage

60 g vinaigre de vin
200 g eau
10 g sucre
2 feuilles de laurier
2 clous de girofle
2 anis étoilés
4 baies de genièvre

Ris de veau sautés

40 g ris de veau
10 g beurre
1 gousse d'ail, pelée
3 brins thym
8 g farine blanche
huile de colza pour faire revenir
sel, poivre

Bouillon de foin

150 g eau
20 g foin
5 g zaatar
150 g parures de l'aiguillette de veau
10 g épluchures de carottes
10 g pelures d'oignon
15 g pelures d'échalote
5 g pieds de shiitaké
10 g concentré de tomates
100 g porto
100 g eau froide
150 g eau de foin
80 g eau de tomate
30 g vinaigre de riz
10 g sauce soja
1 feuille de laurier
2 clous de girofle
3 baies de genièvre
sel, poivre

Purée d'oignons caramélisés

15 g oignons rouges, pelés
1 gousse d'ail, pelée
5 g beurre
1 feuille de laurier
10 g sucre blanc
2 g fleur de sel
20 g porto

Huile de cerfeuil

40 g cerfeuil
1 g zeste de citron vert
50 g huile d'olive
sel

Garniture

bleuets

La recette de Loris Tronnolone

pour 5 personnes

Amuse-Bouche

PRÉPARATION

Fagottini de chou-rave farcis au ris de veau

Pocher le ris de veau pendant 5 minutes dans le bouillon aromatisé. Retirer la peau. Assaisonner le ris de veau, faire revenir dans de l'huile de colza et déglacer avec de l'amaretto. Ajouter la menthe et la sauge hachées.

Couper le chou-rave en fines tranches à la mandoline, les tailler en carrés à l'aide d'un emporte-pièce et les laisser reposer dans le bouillon pendant 10 minutes. Réserver ce fond et le réutiliser plus tard pour la sauce hollandaise au citron et au piment.

Cuire les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux dans de l'eau salée pendant 20 minutes. Les égoutter, laisser refroidir et passer au tamis fin.

Mélanger le ris de veau sauté avec le jaune d'œuf, puis assaisonner.

Mettre la farce dans une poche à douille. Poser les tranches de chou-rave à plat, les garnir de farce et former des fagottini.

Les cuire à la vapeur dans un panier pendant 5 minutes.

Ris de veau sautés

Retirer la peau des ris de veau et les partager en cinq portions.

Assaisonner et passer chaque portion dans la farine blanche. Les faire revenir dans une poêle en téflon avec de l'huile de colza. Ajouter le beurre, l'ail et le thym et arroser les ris de veau. Les couper ensuite en deux.

Bouillon de foin

Pour l'eau de foin: chauffer l'eau à 85° C, faire griller le foin au four à 160° C pendant 2 minutes. Verser l'eau sur le foin, couvrir de film alimentaire, laisser reposer 2 minutes, puis filtrer.

Pour le bouillon de foin: rôtir les parures de l'aiguillette de veau au four à 160° C. Puis faire revenir les parures à sec dans une poêle avec les épluchures de légumes et les pieds de shiitaké. Ajouter le concentré de tomates, déglacer avec le porto, incorporer les épices et porter à ébullition avec l'eau froide, l'eau de tomate, l'eau de foin, le vinaigre de riz et la sauce soja. Laisser ensuite mijoter un peu et écumer. Enfin, passer le bouillon au tamis fin recouvert d'une étamine, faire réduire, assaisonner et garder au chaud.

Purée d'oignons caramélisés

Émincer les oignons et l'ail, puis les faire suer à couvert dans du beurre avec le sucre, la fleur de sel et une feuille de laurier. Déglacer avec du porto, laisser réduire et garder au chaud.

Huile de cerfeuil

Mixer finement le cerfeuil dans le Thermomix. Ajouter l'huile d'olive, assaisonner avec le zeste de citron vert et du sel, faire chauffer à 65° C pendant 10 minutes tout en mixant à faible vitesse. Passer à travers une étamine et réserver au frais.

Garniture

bleuets

La recette de Loris Tronnolone

pour 5 personnes

Plat principal

INGRÉDIENTS

Aiguillette de veau roulée fumée au nori

800 g	aiguillette de veau (dont 300 g pour le plat, 100 g pour la farce, le reste à rendre*)
100 g	crème entière
15 g	Noilly Prat
1,5 g	paprika fumé en poudre
50 g	shiitakés
1 g	zeste d'orange
6 g	feuilles de nori
6 g	sel
50 g	beurre
2 brins	romarin
2	gousses d'ail, pelées
	huile de colza pour faire revenir
	sel, poivre

Sauce hollandaise au citron et au piment

80 g	beurre clarifié
80 g	jaune d'œuf, pasteurisé
	réduction/fond de cuisson réservé (voir la recette des fagottini au chou-rave)
20 g	échalote, épluchée
50 g	vin blanc
2	piments
0,3 g	gomme xanthane
20 g	jus de citron
	sauce Worcestershire
	tabasco
	sel, poivre pour rectifier

Gratin de patates douces

400 g	patates douces, épluchées
70 g	lait de coco
50 g	lait de soja
15 g	beurre
1 g	zeste de citron vert
1 g	thym
1 g	romarin
1,5 g	poivre de Cayenne
2	gousses d'ail pelées
2 g	sel fumé
15 g	maïzena
	sel, poivre et noix de muscade
50 g	pain de mie
10 g	huile d'olive pour badigeonner

Purée de carottes au miso

30 g	carottes, épluchées
	découpes des patates douces
10 g	sucré
20 g	beurre
80 g	lait de coco
30 g	miso
	sel, poivre pour rectifier

Chou rouge aigre-doux

60 g	chou rouge
60 g	pomme Granny Smith, pelée
	chou-rave (restes des fagottini)
10 g	huile de sésame
10 g	vinaigre de framboise
20 g	sauce soja
15 g	jus d'orange
1 g	cumin, moulu
1 g	graines de fenouil, moulues
1 g	zeste de citron vert

Gel au pamplemousse

100 g	jus de pamplemousse
10 g	sucré
2 g	agar-agar

Huile de poireau

70 g	vert de poireaux
80 g	huile de colza

Tuile à la noix de coco

15 g	blanc d'œuf, pasteurisé
15 g	beurre
15 g	farine blanche
10 g	noix de coco râpée
	sel, poivre

Tuile corail à l'huile d'olive

24 g	huile d'olive
24 g	eau
4 g	farine
1 pincée	sel

*Le «reste à rendre» signifie que, comme je n'utilise pas entièrement l'aiguillette de veau – seuls 400 g de viande étant nécessaires, après le parage et la découpe –, je rendrai le reste.

La recette de Loris Tronnolone

pour 5 personnes

Plat principal

PRÉPARATION

Aiguillette de veau roulée fumée au nori

Parer l'aiguillette de veau et réserver les parures pour le bouillon de foin. Peser la viande destinée au plat et l'aplatir. Peser la quantité pour la farce, la couper en petits dés et la réserver au frais.

Couper les shiitakés en dés, les faire revenir et déglacer avec du Noilly Prat. Assaisonner les shiitakés sautés avec du paprika fumé et le zeste d'orange.

Mixer la viande pour la farce avec du sel et la crème entière. Ajouter les champignons à la farce, l'étaler sur l'aiguillette de veau aplatie et recouvrir de feuilles de nori. Étaler une deuxième couche de farce sur les feuilles de nori, puis enrouler bien serré dans une double épaisseur de film alimentaire. Percer le rouleau, faire sortir l'air, puis l'envelopper dans une feuille d'aluminium.

Cuire le rouleau d'aiguillette de veau dans un bain sous vide à 54° C pendant au moins 60 minutes. Retirer la viande de son emballage, essuyer, assaisonner et faire revenir dans une poêle antiadhésive avec de l'huile de colza. Ajouter le beurre, les brins de romarin et les gousses d'ail et arroser la viande. Laisser reposer sur une grille dans le Hold-o-mat à 68° C. Découper en portions et fumer à froid.

Sauce hollandaise au citron et au piment

Couper l'échalote et les piments en fines lamelles. Faire réduire le fond de cuisson du ris de veau et du chou-rave avec du vin blanc et les piments. Passer la réduction, la verser dans un émulsionneur. Ajouter le jaune d'œuf, le beurre clarifié et la gomme xanthane. Assaisonner avec du sel, du poivre, du jus de citron, de la sauce Worcestershire et du tabasco. Fermer, insérer deux cartouches et maintenir au chaud dans le bain sous vide à 56° C.

Gratin de patates douces

Couper les patates douces en fines rondelles à la mandoline. Hacher finement le romarin et le thym. Dans une casserole, porter à ébullition tous les ingrédients, sauf la maïzena, pour obtenir un bouillon lacté. Délayer la maïzena dans de l'eau froide et l'ajouter. Mélanger, assaisonner et incorporer les rondelles de patate douce. Aplatir le pain de mie, découper à l'emporte-pièce, badigeonner d'huile d'olive et griller au four à 150° C pendant 15 minutes. Badigeonner les rondelles de patate douce avec le bouillon lacté épais, les empiler, les découper à l'emporte-pièce, sans démouler, et badigeonner avec le reste du bouillon. Couvrir de feuille d'aluminium et cuire au four à 150° C pendant 45 minutes. Retirer la feuille d'aluminium et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes. Garder au chaud dans le Hold-o-mat, démouler, passer à la flamme et badigeonner d'huile d'olive. Juste avant de servir, disposer le gratin de patates douces sur la tranche de pain de mie.

Purée de carottes au miso

Couper les carottes en rondelles. Faire revenir à couvert les carottes et les découpes de patate douce avec le beurre et le sucre. Ajouter ensuite le lait de coco et le miso, puis mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Saler et poivrer. Mixer, passer au tamis, verser dans une poche à douille et garder au chaud.

Chou rouge aigre-doux

Couper le chou-rave, le chou rouge et la pomme en fines lamelles, puis les faire mariner quelques instants avec le reste des ingrédients. Égoutter en veillant à récupérer le liquide, faire revenir brièvement dans une poêle en téflon bien chaude, déglacer avec une partie de la marinade et réserver au chaud.

Gel au pamplemousse

Porter à ébullition une partie du jus de pamplemousse avec le sucre. Ajouter l'agar-agar, laisser mijoter et fouetter. Récupérer la masse gélifiée à la spatule et laisser refroidir. Mixer avec le reste du jus de pamplemousse, passer au tamis, verser dans une petite poche à douille et réserver au frais.

Huile de poireau

Faire rôtir le vert des poireaux au four à 180° C pendant environ 50 minutes. Mixer dans le Thermomix pendant 10 minutes à 80° C à vitesse lente avec de l'huile de colza, filtrer à travers une étamine et réserver au frais.

Tuile corail à l'huile d'olive

Mélanger tous les ingrédients et faire cuire dans une poêle antiadhésive chaude jusqu'à obtenir une structure de corail. Retirer délicatement la tuile et la poser sur du papier absorbant.

Tuile à la noix de coco

Faire fondre le beurre. Mélanger tous les ingrédients, sauf la noix de coco râpée, répartir la préparation dans un moule à tuiles en silicone avec une spatule et saupoudrer de noix de coco râpée. Cuire 8 minutes dans le four à 150° C. Retirer délicatement les tuiles avec une pincette, terminer la cuisson à 150° C pendant 5 minutes, puis les déposer sur du papier absorbant.

Garniture

Capucine