

La recette de Massimo Rogger

UN CLASSIQUE FRANÇAIS SOUS INFLUENCE ASIATIQUE



Massimo Rogger
Restaurant Silver in 7132 Hotels, Vals



CONCOURS DE CUISINE 2026

La recette de Massimo Rogger

pour 5 personnes

Amuse-Bouche

INGRÉDIENTS

Ris de veau

1 ris de veau non paré	
300 g	sel
200 g	sucré
50 g	grains de café
2	citrons verts
2	citrons
1	orange
250 g	farine à tempura
150 g	eau
300 g	chapelure panko
2 l	huile de friture

Glaçage asiatique

50 g	garum de champignons
125 g	vinaigre balsamique brun
50 g	sauce soja
150 g	sucré roux
3 tiges	citronnelle
8	feuilles de citron vert
½	galanga
75 g	gingembre
2	piments, épépinés
10	gousses d'ail
½ bouquet	coriandre
	maïzena

Pickles d'oignons rouges

2	oignons rouges, pelés
100 g	vinaigre de vin blanc
100 g	jus de betterave
	graines de coriandre
	graines de moutarde

Brocoli sauvage

200 g	brocoli sauvage, paré
2 l	eau
20 g	sel
	huile de friture

Mousse de veau

500 g	fond de veau
5 g	agar-agar
3	feuilles de gélatine
125 g	crème entière
180 g	graisse de veau
½	citron vert
	sel, poivre

Fleurs et cresson

	bleuets
	pointes d'Affilla Cress®
	riz soufflé «bubu arare»

PRÉPARATION

Ris de veau

Mixer rapidement ensemble le sel, le sucre, les grains de café ainsi que les zestes de citron vert, de citron et d'orange. Y faire mariner le ris de veau. Mettre le tout sous vide à 100 %, puis cuire à 70 °C dans un four à vapeur pendant 60 minutes. Sortir du four et plonger le sachet sous vide directement dans de l'eau glacée. Puis déballer, retirer la peau et partager en portions. Mélanger de l'eau à la farine à tempura jusqu'à obtenir une pâte. Tremper les morceaux de ris de veau dans la pâte à tempura et les paner dans la chapelure panko. Préfrir à 180 °C dans de l'huile, puis frire à nouveau brièvement juste avant de dresser.

Glaçage asiatique

Chauffer ensemble le garum, le vinaigre balsamique et la sauce soja. Hacher grossièrement la citronnelle, le galanga, le gingembre, les piments et l'ail, puis les ajouter aux liquides. Laisser infuser le tout pendant 15 à 20 minutes, ajouter les feuilles de citron vert, le sucre roux et la coriandre, puis mixer grossièrement le tout à l'aide d'un Thermomix ou d'un mixeur. Passer au tamis fin, porter à nouveau à ébullition et, si nécessaire, lier légèrement avec de la maïzena.

Pickles d'oignons rouges

Porter à ébullition le vinaigre de vin blanc et le jus de betterave, puis laisser réduire à environ 100 g. Ajouter les graines de coriandre et les graines de moutarde. Couper les oignons selon la forme souhaitée et les mettre sous vide avec la réduction. Cuire sous vide à 70 °C pendant 40 minutes, puis laisser refroidir et utiliser selon les besoins.

Brocoli sauvage

Blanchir les brocolis dans de l'eau salée, puis les plonger immédiatement dans de l'eau glacée. Les détailler à convenance. Avant de servir, les frire dans de l'huile à 180 °C et les saler.

Mousse de veau

Porter le fond de veau à ébullition, incorporer l'agar-agar et laisser mijoter quelques instants. Chauffer légèrement la graisse de veau et mélanger avec la crème. Bien mixer le tout, ajouter la gélatine ramollie et la dissoudre à environ 70 °C. Rectifier l'assaisonnement avec du jus de citron vert, du sel et du poivre, puis verser directement, encore chaud, dans un émulsionneur muni de deux cartouches de gaz. Garder au chaud sous la lampe chauffante jusqu'au moment de servir.

La recette de Massimo Rogger

pour 5 personnes

Plat principal

INGRÉDIENTS

Farce de veau

1	aiguillette de veau
250 g	parures de l'aiguillette
125 g	crème entière
125 g	lait entier
40 g	blanc d'œuf
8 g	oignon blanc
7 g	sel
2 g	poivre
5 g	poudre de cèpes
5 g	dés de truffe du Périgord
2 g	ciboulette
250 g	bettes

Morilles glacées à la farce de veau

10	grosses morilles fraîches
	reste de la farce de veau
10 g	beurre
15 g	jus de veau

Patates douces

2	grosses patates douces
100 g	beurre
2-3 brins	thym
2-3 brins	romarin
3-4	gousses d'ail
	huile fumée
	sel
	poivre

Purée de patates douces

300 g	patates douces, épluchées
100 g	échalotes
50 g	huile d'olive
50 g	beurre
5 g	sel
1	citron vert, jus et zeste
3 g	poivre
500 g	eau
500 g	fond de légumes
30 g	porto blanc
10 g	sauce soja blanche
½ cc	sambal
½ cc	curry rouge
½ cc	piment gochugaru

Tuile de patate douce

100 g	purée de patates douces
20 g	farine
4 g	maizena
10 g	blanc d'œuf

Chou plume

10	petits choux plumes
2	citrons verts
2 g	sel

Vinaigrette asiatique pour le chou plume

20 g	sauce de poisson
5 g	vin de riz
½	citron vert, jus et zeste
10 g	sucres roux
1 g	piment gochugaru
2 g	ail
2 g	coriandre
2 g	piment frais

Jus à la truffe

250 g	jus de veau
200 g	porto blanc
200 g	sherry
100 g	jus de truffes
20 g	dés de truffe
5 g	thym
5 g	romarin
5 g	beurre
1 g	gomme xanthane

Huile de ciboulette

100 g	ciboulette
100 g	épinards
200 g	huile de colza

Fleurs et cresson

3	violettes oranges
10	capucines
10	pousses d'Affilla Cress®

La recette de Massimo Rogger

pour 5 personnes

Plat principal

PRÉPARATION

Farce de veau

Couper les parures de veau en petits morceaux et les congeler légèrement. Congeler également légèrement la crème, le lait, la poudre de cèpes, le poivre, l'oignon blanc, le sel et le blanc d'œuf. Mixer le tout et passer au tamis fin. Incorporer les truffes et la ciboulette finement hachées, puis réserver la masse au frais dans une poche à douille.

Blanchir les bettes, les plonger immédiatement dans de l'eau glacée, les sécher et les couper à la taille souhaitée. Couper en papillon l'aiguillette de veau parée et l'aplatir. Étaler une première couche de farce, puis disposer les blettes et étaler une deuxième couche de farce. Enrouler soigneusement la viande, l'envelopper dans du film alimentaire et lier bien serré.

Morilles glacées à la farce de veau

Bien rincer les morilles jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sable, puis les farcir avec le reste de la farce de veau. Cuire à basse température à 52°C, à couvert, avec de la vapeur à 70°C et une ventilation à 1%. Avant de servir, glacer dans une poêle avec le jus et le beurre.

Patates douces

Laver soigneusement les patates douces et les disposer, avec leur peau, sur une plaque de cuisson. Cuire au four à 180°C pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laisser refroidir légèrement, puis couper en morceaux de la taille souhaitée. Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter le thym, le romarin et l'ail écrasé, puis verser un peu d'huile fumée. Faire revenir les patates douces dans le beurre aromatisé, saler et poivrer, puis réserver au chaud dans le beurre jusqu'au moment de servir.

Purée de patates douces

Couper les patates douces en dés. Peler les échalotes et les hacher finement. Faire suer le tout dans de l'huile d'olive et du beurre, déglacer avec le porto et la sauce soja, puis faire réduire légèrement. Ajouter le sambal, le curry rouge, le gochugaru, le jus et le zeste de citron vert, compléter avec de l'eau et du fond de légumes, puis laisser réduire. Mixer le tout finement. Assaisonner avec toutes les autres épices, puis rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

Tuile de patate douce

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène, l'étaler dans un moule en forme de feuilles, cuire au four à 160°C avec une ventilation à 2% pendant 4 minutes, puis démouler immédiatement.

Chou plume

Couper les choux plumes en deux et les laver. Enlever en partie le trognon, faire revenir dans une poêle très chaude avec la vinaigrette asiatique, puis assaisonner avec le zeste des citrons verts et du sel.

Vinaigrette asiatique pour le chou plume

Mixer très finement tous les ingrédients, les faire réduire légèrement dans une casserole, puis verser dans une bouteille.

Jus à la truffe

Réduire environ de moitié le jus de veau avec le porto et le sherry. Ajouter le jus de truffes et faire réduire d'environ 20% avec le thym et le romarin, passer au tamis et mélanger avec du beurre jusqu'à obtenir une texture brillante. Lier ensuite légèrement avec de la gomme xanthane, ajouter les dés de truffe juste avant de dresser et affiner le tout d'huile de ciboulette.

Huile de ciboulette

Mixer tous les ingrédients jusqu'à ce que la chlorophylle se libère. Porter brièvement à ébullition, puis passer immédiatement à l'étamine.