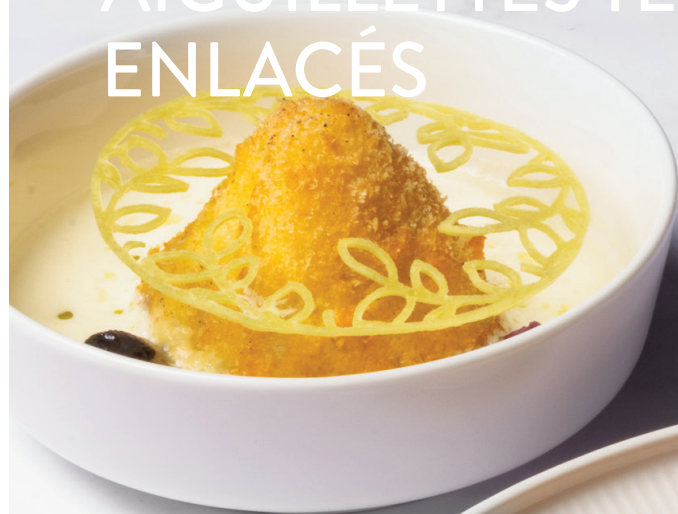


La recette de Matthias Hervocho

LE RIS DE VEAU BELLES AIGUILLETES TENDREMENT ENLACÉS



Matthias Hervocho
Auberge de Féchy, Féchy



CONCOURS DE CUISINE 2026

La recette de Matthias Hervochoon

pour 5`per-

Amuse-Bouche

INGRÉDIENTS

Manteau du cromesqui

180 g pommes de terre, épluchées
1 g gousse d'ail, pelée
30 g beurre

Farce du cromesquis

100 g aiguillette de veau
400 g bouillon de légumes
5 g zestes de citron
2 clous de girofle
5 grains de poivre
100 g ris de veau, blanchi et épluché un peu de beurre

Sauce blanquette

350 g crème 35% de mat. gr.
20 g jus de citron
30 g beurre
20 g poudre à siphon
sel, poivre

Façonnage et panure

150 g œufs entiers
60 g panko
50 g farine
sel, poivre

Tuile verte

25 g beurre aux herbes
40 g farine
50 g blancs d'œufs

Champignons de Paris

15 champignons de Paris
100 g eau
50 g vin blanc
15 g beurre
sel, poivre

Dressage

50 g huile de persil
sel, poivre
fleurs comestibles

PRÉPARATION

Manteau du cromesqui

Couper les pommes de terre et les faire cuire avec la gousse d'ail. Égoutter et écraser le tout à la fourchette, ajouter le beurre et mélanger. Tapisser les faces intérieures des moules en pyramide avec la préparation ainsi obtenue.

Farce du cromesquis

Pocher l'aiguillette de veau dans le bouillon de légumes additionné des zestes de citron, de clous de girofle et de grains de poivre. Griller au beurre le ris de veau préparé comme indiqué, le réserver dans un cul-de-poule et y ajouter le veau poché.

Sauce blanquette

Filter le fond de pochage, y incorporer la crème, le jus de citron et le beurre, réduire jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Ajouter la poudre à siphon, assaisonner et bien mélanger. Verser la sauce blanquette dans un siphon avec deux cartouches de gaz et maintenir au chaud.

Façonnage et panure

Ajouter un peu de sauce blanquette aux ris de veau et l'aiguillette de veau coupé en petits cubes. Farcir les pyramides avec cette préparation, puis les mettre à congeler. Les paner ensuite à l'anglaise avec œufs, panko et farine, et faire frire à 170°C jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Laisser égoutter sur du papier absorbant, rectifier l'assaisonnement et garder au chaud.

Tuile verte

Faire fondre le beurre aux herbes, y incorporer la farine et les blancs d'œufs, bien mélanger. Étaler cette préparation dans le moule en silicone (grande rosace) et faire cuire au four à 150°C pendant 5`minutes, puis démouler délicatement. Préparer quelques petites rosaces pour le plat principal.

Champignons de Paris

Glacer les champignons à blanc en les cuisant dans l'eau, le vin blanc et le beurre, et assaisonner.

Dressage

Sur l'assiette, dresser un lit de sauce blanquette à l'aide du siphon et surmonter l'émulsion d'un cromesqui. Déposer trois champignons glacés autour de la pyramide et napper la sauce de quelques gouttes d'huile de persil. Agrémenter les champignons de fleurs comestibles et poser délicatement la tuile herbacée sur le cromesqui.

La recette de Matthias Hervocho

pour 5 per-

Plat principal

INGRÉDIENTS

Ballotine de veau

250 g	aiguillette de veau (farce fine)
300 g	ris de veau, blanchi et épluché
50 g	beurre (rôtir le ris)
100 g	crème 35% de mat. gr.
30 g	blanc d'œuf
40 g	vin de liqueur
400-450 g	aiguillette de veau
50 g	beurre

Pressé de légumes

180 g	carottes oranges
180 g	carottes jaunes
200 g	radis «blue meat»
200 g	radis «red meat»
	sel, poivre
60 g	huile d'olive
150 g	crème 35% de mat. gr.

Pickles

160 g	eau
80 g	vinaigre aux herbes
40 g	sucré
15	pointes d'asperges «mini»

Cubes de polenta

240 g	bouillon de légumes
60 g	polenta
40 g	beurre

Sauce Mornay

125 g	crème 35% de mat. gr.
60 g	gruyère râpé
2 g	muscade
2 g	Rizdor
10 g	poudre à siphon
20 g	jaune d'œuf
50 g	crème 35% de mat. Gr. (finir la sauce)

Sauce au vin

400 g	gamay
400 g	fond de veau
100 g	beurre
	sel, poivre

Dressage

45	pousses d'asperges
15	pop-corn

La recette de Matthias Hervocho

pour 5 per-

Plat principal

PRÉPARATION

Ballotine de veau

Parer et déplier l'aiguillette de veau à plat, la farcir avec le ris de veau préparé comme indiqué, rôti au beurre. Enrouler en ballotine dans du film alimentaire en serrant bien. Réaliser ensuite une farce fine en passant au tamis les parures, la crème, le blanc d'œuf et le vin de liqueur. Étaler la farce sur un film alimentaire. Retirer la viande de veau de son enveloppe, l'enrober de farce et enrouler le tout en serrant bien de manière à obtenir une nouvelle ballotine. Cuire au bain-marie à 56°C pendant au moins 1 heure. Laisser refroidir quelque peu, puis retirer le film alimentaire. Rôtir la ballotine au beurre. Trancher juste avant de servir. Réserver au chaud.

Pressé de légumes

Râper les carottes et les radis à la mandoline. Sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, étaler ces fines lamelles de légumes en formant des couches de différentes couleurs. Assaisonner chaque couche de sel, de poivre et d'un filet d'huile d'olive. Cuire au four à 180°C pendant 1 heure. Laisser tiédir, puis démouler. Tailler de manière à obtenir des parts aux coupes nettes, garder au chaud. Faire chauffer les parures en y ajoutant la crème et mixer en une purée qui servira de décoration.

Pickles

Faire chauffer l'eau, le vinaigre et le sucre, et napper les asperges de cette préparation. Recouvrir avec un film alimentaire et mettre au frais.

Cubes de polenta

Porter le bouillon de légumes à ébullition, verser la polenta en pluie et cuire en remuant. Ajouter le beurre, puis verser la préparation dans un moule. Mettre au frais. Une fois refroidie, découper la polenta en cubes et former un creux au centre de chaque cube. Récupérer les parures pour une autre préparation. Maintenir les cubes au chaud.

Sauce Mornay

Faire chauffer la crème, le gruyère, la muscade et le Rizdor. Hors du feu, incorporer la poudre à siphon et le jaune d'œuf, puis verser le tout dans un siphon. Charger avec deux cartouches de gaz et garder au chaud.

Sauce au vin

Faire flamber le vin rouge, puis le laisser réduire à glace. Ajouter le fond de veau et laisser réduire à nouveau. Monter au beurre, rectifier l'assaisonnement et réserver. Réchauffer juste avant de servir.

Dressage

À l'aide d'un pochoir en forme de rosace, sur l'assiette au côté droit, étaler la purée de légumes. Y ajouter des points supplémentaires au centre pour y accueillir la sauce au gamaret. En partant du haut à droite de l'assiette dresser une tranche de pressé de légumes, la ponctuer de trois points de purée sur les côtés. Surmonter ces derniers de pickles d'asperges ainsi que de pousses d'asperges. Agrémenter le pressé de légumes de trois petits points de purée et surmonter ces derniers de petites tuiles vertes. Sur le côté gauche centré dresser la polenta garnie de sauce Mornay, puis gratiner l'ensemble au chalumeau. Ajouter trois points de purée sur les coins et agrémenter ces derniers de pop-corns. Enfin, dresser un médaillon de viande sur le bas de l'assiette.