

La recette de Melina Schenk

VEAU DANS LA FORÊT PRINTANIÈRE



Melina Schenk
Mille Sens, Berne



CONCOURS DE CUISINE 2026

La recette de Melina Schenk

pour 5 personnes

Amuse-Bouche

INGRÉDIENTS

Panna cotta aux petits pois

80 g petits pois
100 g crème
25 g vin blanc
10 g échalote
2 g menthe
3 g gélatine
sel
jus de citron vert
poivre

Carne cruda

100 g aiguillette de veau
10 g pignons de pin, grillés
2 g ciboulette
2 g persil
sel
poivre
zeste de citron
huile d'olive

Gel au ponzu

20 g saké
20 g mirin
40 g eau
40 g jus de yuzu
80 g sauce soja
10 g sucre de canne
2 g agar-agar

Salade de petits pois

25 g petits pois, écosés
2 g échalote, hachée
1 g cerfeuil, haché
1 g menthe, coupée en fines lamelles
geschnitten
sel
poivre
huile d'olive

Sauce au babeurre

3 g moutarde
30 g babeurre
6 g vinaigre
1,5 g sel
1,8 g mirin
100 g huile de pépins de raisin
7 g radis, en brunoise
7 g pousses de moutarde en saumure
5 g ciboulette

Brunoise de radis en saumure

40 g radis
25 g vinaigre blanc
25 g eau
5 g sucre
1,5 g sel

Croûtons de ris de veau

40 g ris de veau poché
80 g beurre noisette

Garniture

3 petits radis
2 g herbes fraîches

La recette de Melina Schenk

pour 5 personnes

Amuse-Bouche

PRÉPARATION

Panna cotta aux petits pois

Étuver l'échalote, déglacer avec le vin blanc, laisser réduire un peu. Ajouter la crème, les petits pois et la menthe, puis porter à ébullition. Y dissoudre la gélatine. Assaisonner avec du citron vert, du sel et du poivre. Mixer, passer au tamis, verser dans un moule en silicone et mettre au congélateur.

Carne cruda

Si nécessaire, parer l'aiguillette et la couper en petits morceaux. Hacher les herbes. Hacher les pignons de pin grillés et les ajouter à la viande. Mariner avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre, du zeste de citron et des herbes.

Gel au ponzu

Faire mijoter tous les ingrédients ensemble pendant 3 minutes, puis laisser refroidir. Mixer une fois le mélange gélifié et passer au tamis.

Sauce au babeurre

Mixer tous les ingrédients, sauf l'huile. Monter à l'huile et assaisonner. Ajouter les pousses de moutarde, la ciboulette et les radis.

Brunoise de radis en saumure

Porter à ébullition le vinaigre, l'eau, le sucre et le sel et laisser infuser. Couper les radis en brunoise. Verser la saumure encore chaude sur les radis. Laisser reposer à couvert.

Croûtons de ris de veau

Hacher finement le ris de veau et le faire revenir dans du beurre noisette dans une poêle à couvert.

Garniture

Couper les radis à la mandoline et effeuiller les herbes.

Dressage

Tasser la carne cruda dans un cercle, démouler la panna cotta congelée et la placer sur la carne cruda. Répartir la salade de petits pois sur une moitié. Dresser cinq points de gel au ponzu. Disposer les croûtons de ris de veau au-dessus et en dessous. Répartir la sauce au babeurre tout autour et garnir de rondelles de radis et d'herbes fraîches.

La recette de Melina Schenk

pour 5 personnes

Plat principal

INGRÉDIENTS

Ris de veau

250 g ris de veau
600 g fond de veau
5 g poudre d'ail des ours

Aiguillette de veau farcie

500 g aiguillette de veau
150 g ris de veau poché

Velouté aux champignons

400 g fond de veau
100 g beurre
20 g vin blanc
10 g Noilly Prat
2 g poudre de champignons
100 g crème
lécithine
sel
poivre

Millefeuille de pommes de terre

3 grosses pommes de terre de la variété Laura
30 g beurre noisette
20 g sbrinz, râpé
sel
poivre

Purée de brocoli

160 g fleurettes de brocoli
24 g crème
16 g beurre
sel
poivre
jus de citron

Tiges de brocoli confites

150 g tiges de brocoli
20 g beurre noisette
sel
poivre

Brocolis Bimi ®

100 g brocolis Bimi ®
10 g huile d'olive
sel
poivre

Morilles farcies

70 g morilles
10 g cognac
50 g purée de champignons
sel
poivre

Purée de champignons

150 g oignons, épluchés
45 g champignons de Paris
5 g champignons séchés
15 g céleri
3 g sucre
15 g vinaigre
15 g Cognac
1000 g fond de légumes
15 g beurre
poivre

Mayonnaise à l'ail des ours

100 g huile à l'ail des ours
30 g jaunes d'œufs
5 g moutarde
5 g jus de citron
10 g vinaigre
sel

Garniture

80 g noisettes, torréfiées
5 g câpres d'ail des ours
10 g pousses de brocoli
50 g huile à l'ail des ours
fleurs d'ail des ours
10 g brocoli, haché
jus de citron
huile d'olive
sel

La recette de Melina Schenk

pour 5 personnes

Hauptgang

PRÉPARATION

Ris de veau

Faire réduire le fond de veau. Après l'avoir fait dégorger le ris de veau, le pocher dans le fond pendant 10 minutes, le passer sous l'eau froide et enlever la peau. Réserver 150 g du bouillon de pochage pour le velouté aux champignons de l'amuse-bouche. Enrober le reste de poudre d'ail des ours et former un rouleau en l'enveloppant dans du film alimentaire.

Aiguillette de veau farcie

Parer l'aiguillette et la calibrer aux dimensions requises. Percer un trou au centre d'abord avec un couteau à désosser, puis à l'aide d'un fusil à aiguiser. Passer le rouleau de ris de veau tel quel dans le trou, puis retirer le film en veillant à ce que le rouleau reste bien en place. Emballer la viande dans une feuille d'aluminium et la cuire au four à 140°C pendant 10 minutes. Déballez et saisir de tous les côtés dans une poêle. Laisser reposer dans le Hold-o-mat jusqu'au moment de servir.

Velouté aux champignons

Filtrer le bouillon de pochage du ris de veau et porter à ébullition. Ajouter le vin blanc, le Noilly Prat et la poudre de champignons. Incorporer la crème et faire réduire. Émulsionner au beurre, ajouter un peu de lécithine et rectifier.

Millefeuille de pommes de terre

Émincer les pommes de terre à la mandoline. Tapisser un bac GN (contenant inox pour la gastronomie) de papier sulfurisé, puis y disposer les lamelles de pommes de terre en couches, en agrémentant chaque couche de Sbrinz, de sel, de poivre et de beurre noisette. Cuire à 170°C pendant 50 minutes. Faire refroidir immédiatement et découper en portions. Faire dorer de tous les côtés.

Purée de brocoli

Cuire les fleurettes dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Mixer avec la crème et le beurre. Assaisonner de sel, de poivre et de jus de citron.

Tiges de brocoli confites

Tailler les tiges en rondelles avec un emporte-pièce. Mariner quelques instants avec du beurre noisette, du sel et du poivre, puis mettre sous vide. Cuire à la vapeur jusqu'à ce que les rondelles soient bien tendres.

Brocolis Bimi®

Nettoyer, blanchir et faire revenir les brocolinis.

Morilles farcies

Faire revenir les morilles et déglacer avec le cognac. Assaisonner avec du sel et du poivre, puis farcir de purée de champignons.

Purée de champignons

Émincer les oignons, les champignons et le céleri. Caraméliser le sucre. Ajouter les légumes et déglacer avec le vinaigre et le cognac. Ajouter progressivement le fond de légumes et faire réduire. Mouiller régulièrement avec le fond de légumes jusqu'à ce qu'il n'en reste plus. Ajouter le beurre juste avant de mixer.

Mayonnaise à l'ail des ours

Mélanger tous les ingrédients sauf l'huile. Incorporer lentement l'huile à l'ail des ours en mélangeant constamment pour obtenir une émulsion.

Dressage

Disposer le millefeuille sur l'assiette et le ponctuer de cinq touches de mayonnaise à l'ail des ours. Dresser la purée, les morilles, les rondelles de brocoli et la viande en demi-cercle. Tremper les brocolinis dans la purée, puis les passer dans les noisettes hachées. Les poser en diagonale sur le millefeuille. Garnir de noisettes, de câpres d'ail des ours et de pousses de brocoli. Mélanger le brocoli haché avec du jus de citron, de l'huile d'olive et du sel, puis le disposer sur l'assiette. Verser d'abord un peu d'huile d'ail des ours au centre, puis le velouté émulsionné.