La recette de Annamaria Kunz

UNE JOURNÉE DANS UNE FERME DU BUCHEGGBERG



Annamaria Kunz
Restaurant zum Löwen Messen GmbH

LA CUISINE DES JEUNES

Viande Suisse

CONCOURS DE CUISINE 2023

La recette de Annamaria Kunz

pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Joues de bœuf braisées

200 g	joues de bœuf suisse
120 g	céleri-rave
100 g	oignons
10 g	ail
20 g	purée de tomates
2 dl	vin rouge
5 dl	fond de veau
1	feuille de laurier
	sel
	poivre
	poudre de clou de girofle

Patty de bœuf Hereford

600 g	épaule de bœuf Hereford suisse
120 g	lard à piquer
	sel Fleur des Alpes
	poivre
150 g	Jurablick

Croquettes de patate douce

350 g	patates douces
2	jaunes d'œufs
40 g	farine
	sel
	poivre
	noix de muscade
150 g	chapelure
50 g	fromage à pâte dure d'Oberwil
1	œuf

Rôti de bœuf mariné
(cœur de la croquette)

200 g	épaule de bœuf suisse
2 dl	vin rouge
1 dl	vinaigre balsamique
50 g	céleri-rave
50 g	carottes
50 g	oignons
1	feuille de laurier
5 dl	fond de veau
	sel
	poivre

Duxelles de champignons

200 g	champignons de Paris
50 g	oignons
0,5 dl	vin blanc
1,5 dl	crème
	sel
	poivre
	poivre de Cayenne
	jus de citron

Fondue d'oignons

150 g	oignons
4 cl	«Börben Whisky» d'Oberwil
	à base de maïs, de blé et de seigle
0,5 dl	fond de légumes
	sucre brun
	sel
	poivre

Rondelles d'oignons

1	oignon
50 g	maïzena
4 g	rub BBQ «Löwen»
5 dl	huile de friture

Mayonnaise de base

2	jaunes d'œufs frais
10 g	moutarde
20 g	vinaigre aux herbes
10 g	eau chaude
2 dl	huile de tournesol
	sel
	poivre
	sauce Worcestershire

Mayonnaise aux herbes aromatiques
(pour croquettes de patate douce)

80 g	mayonnaise de base
5 g	ciboulette
5 g	persil
5 g	coriandre
10 g	huile de tournesol
	sel
	poivre
	poivre de Cayenne

Mayonnaise à la tomate
(pour le burger)

150 g	mayonnaise de base
20 g	tomates séchées,
	marinées à l'huile
5 g	purée de tomates
	sel
	poivre
	poivre de Cayenne
	Liquid Smoke
	paprika fumé en poudre

Petits pains au lait

0,9 dl	lait
35 g	beurre
250 g	farine blanche
20 g	sucre
5 g	sel
21 g	levure
30 g	œuf pasteurisé
	farine
	lait

Salade de chou rouge

200 g	chou rouge
50 g	oignons
10 g	huile de tournesol
15 g	vinaigre de pomme
	sel
	poivre
	poivre de Cayenne

PRÉPARATION

Joues de bœuf braisées
Déballer les joues de bœuf et les tamponner avec du papier absorbant. Les couper en cubes de 2 cm de côté. Tailler les légumes en mirepoix. Faire sauter la viande sur tous les côtés, à feu moyen dans du beurre à rôtir. La sortir de la poêle et la réserver. Faire revenir les légumes dans la même poêle, si nécessaire avec du beurre à rôtir. Ajouter la purée de tomates et continuer à faire revenir le tout. Déglacer avec le vin rouge. Ajouter le fond de veau et porter à ébullition. Dans un autocuiseur, faire mijoter la sauce et les joues 1 heure environ. Retirer les joues et les réserver au chaud. Passer la sauce au chinois, saler et poivrer. Si nécessaire, laisser un peu réduire la sauce, l'émulsionner avec du beurre et la lier avec de la maïzena. Déposer les joues de bœuf dans la sauce et réserver au chaud jusqu'au moment de servir.

Patty de bœuf Hereford
Parer l'épaule de bœuf Hereford. Couper le lard en dés. Passer le tout au hachoir à viande. Diviser la masse en quatre portions de 150 g. Façonner quatre galettes rondes et les réserver jusqu'à la cuisson. Faire chauffer la poêle à griller. Saler les patties avec la Fleur des Alpes, les poivrer et les badigeonner de beurre à rôtir. Les saisir des deux côtés dans la poêle à griller. Les réserver dans le Hold-o-mat, à 80° C, jusqu'au moment de servir. Au dernier moment, dresser la joue de bœuf effilochée et le Jurablick sur le patty et faire gratiner.

Croquettes de patate douce
Éplucher les patates douces et les couper en petits dés. Porter de l'eau salée à ébullition et y attendrir les patates douces 15 minutes. Les égoutter et laisser la vapeur se dissiper. Une fois refroidies, les passer à la moulinette. Incorporer les jaunes d'œufs et la farine, puis assaisonner avec sel, poivre et noix de muscade. Verser la préparation dans une poche à douille lisse. Remplir un moule en silicone à moitié de cette préparation. Ajouter le «cœur», à savoir le rôti de bœuf mariné, et remplir le moule avec la préparation de patate douce. Lisser à l'aide d'une spatule coudée et placer 20 minutes au surgélateur. Porter l'huile de friture à 170° C. Casser un œuf. Mettre la farine dans une assiette creuse. Mélanger le fromage à pâte dure et la chapelure. Paner les croquettes et les frire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Égoutter l'excédent d'huile sur du papier absorbant. Réserver au chaud jusqu'au moment de servir. Au dernier moment, garnir d'un filet de mayonnaise aux herbes aromatiques et d'herbes sauvages.

Rôti de bœuf mariné
(cœur de la croquette de patate douce)
Tailler les légumes en mirepoix. Couper l'épaule de bœuf en cubes de 3 cm de côté. Mélanger le vin rouge avec le vinaigre balsamique, la mirepoix de légumes et les épices, ajouter la viande, laisser reposer 7 jours au réfrigérateur sous vide.
Retirer la viande du sachet, saler, poivrer et faire sauter à la poêle avec du beurre à rôtir. Réserver le rôti de bœuf mariné. Faire griller les légumes dans la même poêle. Parallèlement, porter la marinade à ébullition dans une casserole et la passer au chinois. Déglacer les légumes avec la marinade. Incorporer la viande et le fond de veau, et porter à ébullition. Braiser le tout 50 minutes environ dans un autocuiseur. Retirer ensuite la viande de la sauce et l'effilocher. Passer la sauce au chinois et la faire réduire un peu. L'émulsionner avec du beurre et la lier avec de la maïzena. Mélanger la sauce avec le bœuf effiloché et verser le tout dans un moule. Placer le moule au surgélateur. Après 15 à 20 minutes, extraire la viande et la couper en fines lanières. Les insérer dans la croquette de patate douce.

Duxelles de champignons
Hacher les champignons de Paris. Hacher menu l'oignon et le faire suer dans du beurre à rôtir. Ajouter les champignons. Augmenter un peu le feu. Mouiller les champignons sautés avec du vin blanc et laisser réduire. Ajouter la crème et laisser à nouveau réduire. Assaisonner avec le sel, le poivre, du poivre de Cayenne et jus de citron.

Fondue d'oignons
Peler les oignons et les couper en lamelles. Faire chauffer une poêle avec du beurre à rôtir et y faire revenir les oignons. Sucrer, saler et poivrer. Mouiller avec le fond de légumes. Faire réduire la préparation jusqu'à ce que les oignons soient caramélisés. Déglacer avec le «Börben Whisky» d'Oberwil et faire réduire encore une fois, rectifier l'assaisonnement et maintenir au chaud.

Rondelles d'oignons
Peler l'oignon et le couper en fines rondelles. Dans un saladier, enrober les rondelles d'oignon de maïzena. Les faire dorer dans de l'huile à 170° C. Les laisser égoutter sur un papier absorbant. Les aromatiser avec le rub BBQ «Löwen».

Mayonnaise de base
Dans un gobelet doseur, mixer les jaunes d'œufs, le vinaigre aux herbes, la moutarde, le sel et l'eau chaude. Ajouter l'huile de tournesol à température ambiante, en filet. Mettre la mayonnaise au frais.

Mayonnaise aux herbes aromatiques
Hacher finement les herbes et les mélanger à l'huile. Y ajouter 80 g de la mayonnaise de base et bien mélanger. Assaisonner avec du sel, du poivre et un peu de poivre de Cayenne. Verser le tout dans une poche à douille lisse et mettre au frais.

La recette de Annamaria Kunz

Mayonnaise à la tomate

Hacher finement les tomates séchées. Dans un bol, mélanger la mayonnaise de base restante avec la purée de tomates et les tomates séchées, et assaisonner avec du sel, du poivre et du poivre de Cayenne. Ajouter une goutte de Liquid Smoke et mettre au frais.

Petits pains au lait

Chauffer le lait, le beurre, le sucre et la levure dans une casserole. Mélanger la farine et l'œuf dans un bol mélangeur. Ajouter le lait chaud, pétrir 3 minutes environ et saler. Pétrir le tout 5 minutes de plus environ, jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Laisser reposer 15 à 20 minutes à couvert dans un endroit chaud. Diviser la pâte en quatre parts égales, les bouler et les aplatir. Les laisser reposer 30 minutes de plus sur une plaque de cuisson, à couvert. Préchauffer le four à 160° C (chaleur tournante). Badigeonner les pâtons de lait, puis les enfourner pendant 15 minutes. Les badigeonner à nouveau de lait juste à la sortie du four. Avant de servir, les couper en deux et les faire dorer dans une poêle à griller.

Salade de chou rouge

Émincer le chou rouge et l'oignon en fines lamelles. Mettre le tout dans un saladier et malaxer. Assaisonner avec le sel, le poivre et le poivre de Cayenne, ajouter le vinaigre de pomme et l'huile de tournesol, puis bien mélanger le tout. Conserver au frais jusqu'au moment de servir.

Suisse. Naturellement. SUISSE GARANTIE

Nos partenaires de puissance en matière de promotion des jeunes talents:

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO JRE WELLE 7 HUGENTOBLER Système de cuisson suisse Radius BY STEFAN BEER BRAGARD Villeroy & Boch