

# Bavette Albers sous vide et Mousse de truite fumée

**Auteur:** Stephan Haupt



## Ingredients

### **Bavette (sous vide) :**

1,5 kg de bavette

### **Mousse de truite fumée :**

1 échalote

½ gousse d'ail

3 filets de truite fumée

150 ml de vermouth Noilly Prat

300 ml de fond de poisson

Un peu de gingembre

250 ml de fond de truite

250 g d'œuf entier

40 g de jaune d'œuf

25 g de texturant Basic Textur

500 g de beurre fumée, liquide

Huile pimentée

Sel, poivre

Vinaigre rouge de la marque Forum

### **Feuilles d'endive braisées :**

1 endive

Huile de tournesol

300 ml de Sherry

50 ml de vinaigre rouge de la marque Forum

200 ml d'huile de pépins de raisin

50 ml d'huile d'olive

Sel, poivre

Sirop de sucre

### **Poudre d'endive :**

Feuilles extérieures de l'endive

### **Crème de racines de persil braisées :**

700 g de racines de persil épluchées

Beurre de noix

## Préparation

### **Bavette (sous vide) :**

Parer la bavette et la mettre sous vide. Faire mijoter à 54 °C dans le bain marie sous vide du **fusionchef**. Éponger la viande, l'assaisonner et la faire griller.

### **Mousse de truite fumée :**

Faire revenir l'ail et l'échalote dans un peu de beurre et ajouter la truite. Déglacer avec le vermouth Noilly Prat et laisser mijoter. Mouiller avec le fond de poisson et ajouter un peu de gingembre. Faire cuire les filets, réduire en purée et passer au tamis. Faire cuire le fond de truite et mixer avec les œufs. Ajouter le beurre fumé, le texturant, bien mélanger et assaisonner.

### **Feuilles d'endive braisées :**

Couper les feuilles de l'endive, conserver les feuilles extérieures pour la poudre d'endive. Enlever le cœur et faire légèrement griller les feuilles dans l'huile de tournesol, assaisonner. Faire réduire le Sherry à 100 ml, mélanger avec le reste et assaisonner avec le vinaigre. Utiliser le tout pour faire mariner les feuilles d'endive avant de servir.

### **Poudre d'endive :**

Faire sécher les feuilles dans le déshydrateur puis réduire en poudre dans un moulin à café.

### **Crème de racines de persil braisées :**

Couper les racines de persil en dés et faire mijoter au four à 160 °C. Mixer avec le beurre de noix et assaisonner.

### **Racines de persil :**

Découper les racines de persil et les mettre sous vide avec le jus, le beurre de noix et le thym et cuire à 85 °C dans le bain marie fusionchef. Avant de servir, glacer avec le même fond et assaisonner.

### **Pudding riz vénéré – chocolat, chaud :**

Faire revenir le riz vénéré dans une casserole et mouiller avec le mélange lait/crème. Laisser infuser 2 heures, mixer et passer au tamis.

Faire mijoter avec le lait de riz, le chocolat de couverture, l'huile de pépins de raisin,

# Bavette Albers sous vide et Mousse de truite fumée

Sel, poivre  
Vinaigre rouge de la marque Forum  
Huile pimentée

## **Racines de persil :**

10 racines de persil épluchées  
Un peu de fond de veau  
Beurre de noix  
Thym

## **Pudding riz vénéré – chocolat, chaud :**

300 g de riz vénéré  
100 g de lait / 100 g de crème mélangés  
200 ml de lait de riz  
35 g de chocolat blanc de couverture  
35 g d'huile de pépins de raisin  
Sel, huile pimentée  
8 g de maïzena Mondamin  
40 g de jaune d'œuf  
50 ml de lait

## **Fond de veau :**

0,5 l de Porto  
1,5 l de fond de queue de bœuf  
10 carcasses de truite  
200 g de champignon shitake  
Fond de champignon fermenté  
Vinaigre de riz  
Sel, poivre  
Jus de citron vert

## **Pain vapeur au riz vénéré :**

400 g de riz vénéré  
1 sachet de levure  
4 CS d'eau  
110 ml  
env. 150 g de farine  
env. 150 g de farine de riz  
Sel  
Un peu de sauce soja  
Sucre  
1 CS d'huile  
Poudre d'endive

le sel et l'huile pimentée. Mélanger la maïzena, le jaune d'œuf et le lait et mélanger avec le reste pour faire un pudding. Assaisonner une dernière fois.

## **Fond de veau :**

Faire réduire le Porto rouge. Ajouter le fond de queue de bœuf et laisser cuire. Faire griller les carcasses de truite au four et les ajouter au fond avec les champignons shitake crus. Faire cuire et laisser mijoter doucement pendant 1 heure. Passer au tamis et faire réduire à 0,5 l. Assaisonner avec le fond de champignon, le sel, le poivre et le jus de citron vert. Si nécessaire, épaissir avec le texturant Dry Textur.

## **Pain vapeur au riz vénéré :**

Faire cuire 100 g de riz vénéré dans 200 ml d'eau, récupérer l'eau et la réserver. Moudre le reste de riz vénéré et le passer au tamis afin d'obtenir 150 g de farine de riz. Préparer un levain avec la levure, 1 cuillère à café de sucre, 2 cuillères à soupe de farine, 2 cuillères à soupe de farine de riz et de l'eau. Couvrir et laisser lever 30 minutes. Ajouter l'eau de cuisson du riz, 100 g de farine, 100 g de farine de riz, du sel, de la sauce soja, 2 cuillères à café de sucre et de l'huile au levain. Malaxer pour une obtenir lisse, couvrir et laisser reposer 2 heures. Faire des petits pains de 20 g et les faire cuire dans le panier en bambou. Avant de servir, pulvériser de poudre d'endive.

Cette recette, issue de la première sélection « JUNGE WILDE 2018 », nous été aimablement communiquée par Stephan Haupt.

Photo : ©ROLLING PIN