

Dessous de palette Anugs-Wagyu Sous Vide

Auteur: Bernhard Zimmerl



Ingredients

Dessous de palette Anugs-Wagyu (sous vide):

400 g de dessous de palette Angus-Wagyu
300 ml d'huile
4 brins de romarin
Le zeste d'un citron non traité
4 g de baies de genièvre
Fleur de Sel

Sauce Bordelaise:

1,2 kg d'ossobuco du veau
100 ml d'huile
1 oignon
1 carotte
1/2 céleri
30 g de poireaux,
1/4 de céleri
60 g de concentré de tomate
125 ml de vin blanc
2,5 kg de glaçons
1 feuille de laurier
4 grains de poivre
50 ml d'eau
50 ml de moelle osseuse
3 branches de thym
Sel
0,5 g d'algin
Sel de Gluco
Eau

Boules de beignet d'engrain:

1 oignon
100 ml d'huile
480 g de risotto d'engrain
Sel

Préparation

Dessous de palette Anugs-Wagyu (sous vide):

Assaisonner le dessous de palette Angus-Wagyu avec de l'huile, des brins de romarin, des zestes de citron et Mettre sous vide les baies de genièvre. Mettre au bain marie **fusionchef** à 46 °C sous vide, jusqu'à atteindre la température centrale désirée. Portionner et saupoudrer de fleur de sel.

Sauce Bordelaise :

Appuyer sur la moelle osseuse des os de l'ossobuco la mettre de côté. Faire rôtir l'ossobuco dans une casserole à l'huile et retirer. Couper en cubes l'oignon, la carotte, le céleri et les poireaux. Rôtir fortement avec le céleri dans la même casserole. Une fois que les légumes ont pris une belle couleur, ajouter l'ossobuco à nouveau et tomates avec du concentré de tomate. Mouiller avec le vin blanc. Ajouter les glaçons, 1 brin de thym, la feuille de laurier et les grains de poivre, laisser mijoter et réduire à la moitié. Ajouter l'eau, la moelle osseuse et les brins de thym restants dans une casserole, assaisonner de sel et réduire de moitié. Laisser refroidir.

Mélanger le liquide refroidi avec l'Algin. Aspirer la réduction avec une seringue et déposer dans le récipient avec du sel de Gluco et de l'eau. Cela produit le caviar de thym de moelle osseuse.

Boules de beignet d'engrain:

Couper l'oignon en cubes, faire revenir dans l'huile et ajouter le risotto à un grain. Affiner avec une pincée de sel, mouiller 3 fois avec 100 ml de vin blanc, verser l'eau et laisser bouillir jusqu'à ce que le grain ramollisse. Placer dans un contenant Paco Jet et congeler rapidement avec de l'azote liquide. Pacosser et congeler au congélateur. Ajouter lait, beurre en cubes, sucre, sel et eau dans une casserole de taille moyenne pour faire cuire. Ajouter la farine au liquide bouillant. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'un mélange soit formé. Remuer encore 5 minutes pendant le chauffage et remuer à froid dans un robot culinaire. Incorporer les œufs individuellement jusqu'à obtenir un mélange de pâte brûlée. Mélanger la purée d'un grain et la pâte brûlée dans un saladier. Remplir au moyen d'une poche à douille. Tapiser la plaque de papier sulfurisé et saupoudrer le mélange en portions. Mettre au congélateur jusqu'à ce que la pâte prenne. Former des boules.

Dessous de palette Anugs-Wagyu

Sous Vide

300 ml de vin blanc
Eau
240 ml de lait
150 g de beurre coupé en cubes
20 g de sucre
30 g de sel
160 ml d'eau
140 g de farine
5 œufs

Poudre de romarin :

50 g de brins de romarin
Farine de panko
Boules de beignet d'engrain (voir ci-dessus)

Confiture Calvados-massepain :

40 g de sucre
120 ml de Calvados
10 ml de balsamique
25 g de massepain
2 g de Gel Tasty Toppings Herba Basic
Boules de beignet d'engrain avec poudre de romarin (voir ci-dessus)

Herbe de saule avec arôme de romarin:

200 ml d'eau
1 branche de romarin
Sel
30 tiges d'herbe de saule

Poudre de romarin:

Couvrir une assiette de papier aluminium au micro-ondes et déposer les brins de romarin au-dessus. Couvrir à nouveau de papier aluminium. Percer des trous dans le papier aluminium avec un couteau et sécher les branches de romarin environ 2 fois pendant 90 secondes au four à micro-ondes. Hacher les brindilles séchées dans un mélangeur et placer la poudre dans un petit bol à travers un tamis fin. Rouler les boules à travers la farine de panko, faire frire jusqu'à brun doré et rouler dans la poudre de romarin.

Confiture Calvados-massepain :

Mettre le sucre dans une sauteuse et caraméliser. Mouiller au calvados et au vinaigre balsamique. Ajouter le massepain et laisser mijoter légèrement. Si le massepain a laissé suffisamment de saveur, refroidir. Mélanger avec le Gel Tasty Toppings Herba Basic jusqu'à ce qu'une sorte de confiture se forme. Placer dans une poche à douille et remplir les boules.

Herbe de saule avec arôme de romarin:

Faire bouillir l'eau et le brin de romarin pendant 2 minutes dans une sauteuse. Affiner avec un peu de sel et le refroidir. Saupoudrer les brins d'herbe d'eau de romarin. Couvrir une assiette de papier aluminium au micro-ondes et y déposer les brins d'herbe. Couvrir à nouveau de papier aluminium. Percer des trous dans le papier aluminium avec un couteau et sécher les brins d'herbe comme la poudre de romarin précédemment environ 2 fois pendant 90 secondes au four à micro-ondes.

Cette recette des éliminatoires de « JUNGE WILDE 2019 » nous a été aimablement communiquée par Bernhard Zimmerl. Photo : ©ROLLING PIN