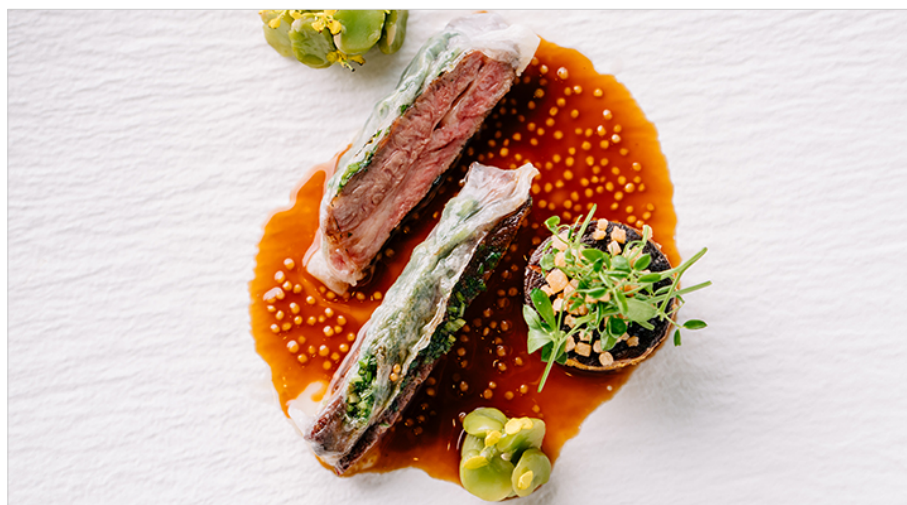


Doigts de côtes/ Lardo de Carinthie/ Moutarde des champs Sous Vide

Auteur: Florian Hipp



Ingredients

Lardo :

200 g de lardo
100 g de cerfeuil

Salad Pea :

50 g de Salad Pea
Citron
Huile d'olive
Vinaigre balsamique blanc
Sel
Poivre

Doigt de côte (sous vide) :

1500 g de doigts de côtes
200 g de lardo (en fines tranches)
250 g de sucre roux
Salsa Verde
Salad Pea

Shiitake (sous vide) :

700 g de shiitake
Sel
Beurre
Épices au goût

Jus de graines de moutarde :

300 g d'os de veau
400 g de légumes racines
50 g de concentré de tomate
Eau froide
200 ml de vin rouge
100 ml de Porto
Beurre froid
Graines de moutarde

Préparation

Lardo :

Couper le lard en petits dés et laisser reposer lentement dans une casserole jusqu'à ce que les dés soient dorés. Retirer les grammes de la graisse et les tamponner avec du papier absorbant. Mixer la graisse avec le cerfeuil blanchi à 62 °C dans le Thermomix et filtrer.

Salad Pea :

Découper les parties arrière de la Salad Peas et les hacher finement. Mélanger avec les dés de citron, l'huile d'olive, le vinaigre, le sel et le poivre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse (Salsa Verde). Faire mariner les parties avant de la Salad Peas et les préparer pour le dressage.

Doigt de côte (sous vide) :

Poivrer la viande et la mettre sous vide avec un peu de beurre brun. Faire cuire sous vide à 55 °C dans le bain-marie du **fusionchef** pendant 3,5 heures. Faire revenir dans une poêle à griller jusqu'à l'apparition d'un marquage. Badigeonner de Salsa Verde la Salad Pea et garnir de fines tranches de lardo. Faire fondre avec le brûleur bunsen.

Shiitake (sous vide) :

Saler les champignons, les découper et les mettre sous vide avec du beurre. Faire mijoter à 55 °C dans le bain-marie sous vide du **fusionchef** pendant 1 heure. Saisir à feu vif et garnir de polenta crème. Couper les morceaux et les tiges en petits dés, assaisonner et faire revenir. Ajouter au jus de moutarde.

Jus de graines de moutarde :

Faire griller les os de veau au four. Faire mijoter les légumes-racines dans la casserole, les tomates et les enrober d'acier. Verser de l'eau froide et ajouter les os grillés. Laisser mijoter le jus, le filtrer finement et le réduire. Monter avec un peu de beurre froid et terminer avec la graines de moutarde marinée.

Crème de polenta :

Assaisonner le lait et porter à ébullition. Incorporer la polenta et laisser reposer quelques minutes. Incorporer la crème fraîche et verser dans une poche à douille.

Doigts de côtes/ Lardo de Carinthie/ Moutarde des champs

Sous Vide

Crème de polenta :

500 ml de lait
Sel
Épices à volonté
200 g de polenta
100 g de crème fraîche

Crème de fèves :

400 g de fèves
1 c. à s. de crème fraîche
Sel
Beurre
Fond de Dashi

Shiitake Dashi :

Restes de shiitake
10 g de flocons de bonito
10 g d'algues kombu
Eau

Crème de fèves :

Blanchir les fèves et les mélanger avec une cuillerée de crème fraîche au Thermomix pour obtenir une crème fine. Saler. Éplucher quelques haricots et les glacer avec le fond de dashi et le beurre.

Shiitake Dashi :

Faire revenir les restes de shiitake, ajouter les flocons de bonito et le kombualge. Arroser d'eau. Porter à ébullition et laisser reposer à 80 °C pendant 30 minutes. Filtrer finement.

Dressage :

Disposer le lardo avec la salade Pea, le doigt de côte, le shiitake, le jus de graines de moutarde, la polenta crème, la crème de fèves et le shiitake Dashi sur une assiette.

Cette recette de la finale « JUNGE WILDE 2020 » nous a été aimablement communiquée par Florian Hipp. Photo : ©Florian Hipp