

Auteur:



Ingredients

Doigts de côtes BBQ :

1,5 kg de doigts de côtes
1 l d'eau
25 g de sel de salaison
25 g de sel

Jambon de côte « Pastrami Style » (sous vide) :

Doigt de côte fumé
15 g de poivre noir
20 g de poivre rose
10 g de graines de coriandre
Gingembre
20 g d'ail
6 g de farine de fumage en bois de hêtre
300 g de beurre
Arômes (10 g de romarin, 10 g de thym, beurre, 20 g d'ail)

Boeuf Dashi (sous vide) :

Sections de doigts de côtes
Eau froide
Sections de légumes
400 g d'os à moelle
Thé de bœuf
16 g d'algues kombu
16 g de flocons de bonite
Poivre grillé
450 g de saucisse de bœuf (viande clarifiée)
Ciboulette fraîchement hachée
3 tiges de poireaux printaniers (90 g)
Shiitake mariné
Poivre rose
500 g de gros sel de mer
250 g de sucre roux

Préparation

Doigts de côtes BBQ :

Parer la viande et retirer les tendons et le périoste. Gardez les sections pour le thé de bœuf. Dissoudre dans l'eau le sel de marinade et le sel. Y colorier les côtes pendant 15 à 20 minutes, les morceaux trop petits, trop gros ou « irréguliers » pendant 30 à 40 minutes.

Jambon de côte « Pastrami Style » (sous vide) :

Pour le doigt de côte fumé, colorier le jambon « Pastrami-Style ». Retirer la viande de la marinade et la laisser sécher. Faire griller le poivre noir, le poivre rose et les graines de coriandre. Écraser grossièrement le gingembre et l'ail dans un mortier. Frotter la viande et mettre sous vide. Cuire au bain-marie du **fusionchef** à 70 °C pendant 1,5 heure sous vide. Plonger dans de l'eau glacée. Retirer grossièrement les épices et les trancher finement dans une trancheuse. Fumer pendant environ 40 secondes avec le pistolet à fumer et la farine à fumer en bois de hêtre. Faire griller les doigts de côtes sur le Green Egg pendant quelques minutes à feu vif (au-dessus de 300 °C) sur tous les côtés. Assaisonner avec le beurre et les condiments.

Boeuf Dashi (sous vide) :

Infuser des sections de doigts de côtes avec de l'eau froide. Chauffer lentement, laisser tirer et réduire. Ajouter les parures de légumes et les os à moelle rôtis. Mettre le thé de bœuf sous vide avec des algues kombu et des flocons de bonite. Faire mijoter à 70 °C dans le bain-marie sous vide du **fusionchef** pendant 45 minutes. Filtrer, assaisonner au goût, ajouter le poivron grillé et réfrigérer. Verser la chair d'épuration dans le beef-Dashi, clarifier lentement et égoutter. Incorporer la ciboulette, les poireaux printaniers, les shiitakes en dés et le poivre rose râpé. Retirer la moelle des os à moelle. Arroser la moelle pendant environ 1 heure. Faire mariner dans du sel de mer et du sucre brun (rapport 2/1) pendant 30 minutes. Rincer, sécher en tapotant et congeler. Raser finement à l'aide d'une trancheuse à bonite.

Oignons :

Couper les oignons blancs en deux. Retirer délicatement les segments intérieurs et les faire cuire dans de l'eau salée. Rincer dans de l'eau glacée et égoutter. Peler et couper en gros dés le reste des oignons et en faire sauter la moitié. Déglacer avec le vin blanc et saler. Faire réduire pendant quelques minutes, ajouter la crème

Oignons :

15 oignons blancs (environ 1,8 kg)
Eau salée
80 g de vin blanc
Sel
100 g de crème
400 ml d'huile de colza
2 échalotes (150 g)
2 oignons rouges
100 ml de vinaigre de vin blanc
Eau
80 g de sucre
Bouillon citronnelle gingembre
Beurre
30 g de chapelure

Asia Vinaigrette :

100 g de concentré de citron vert
30 g de sauce aux huitres
20 g de peppéroni rouge
15 g de sirop d'érable
65 g d'huile de pépins de raisin
Ail
250 g de shiitake
30 ml d'huile de sésame

Beurre d'anchois aux anchois marinés :

Beurre
60 g de ciboulette
Échalotes d'oignons frits
80 g d'anchois confits
Sel
Poivre
2 citrons
100 g d'anchois frais
Marinade sel-sucre

et faire mijoter les oignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres et incolores. Mettre le reste des oignons en dés dans l'huile de colza froide et les faire frire en augmentant lentement le feu jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Bien égoutter et sécher en tapotant. Réduire en fine purée les oignons blancs et l'oignon frit dans le Thermomix. Assaisonner.

Couper les échalotes en fines rondelles et salez légèrement. Laisser reposer env. 10 minutes. Frire lentement à 130-140 °C jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Égoutter sur un papier absorbant.

Couper les oignons rouges en deux, retirer délicatement la peau et découper à l'aide de la trancheuse jusqu'à l'épaisseur 1. Porter à ébullition le vinaigre, l'eau, le sucre et le sel. Arroser les rondelles d'oignons de bouillon citronnelle gingembre et mettre sous vide. Laisser reposer une demi-heure.

Remplir les segments d'oignons blancs blanchis et assembler. Mettre l'oignon rouge mariné en forme sur le dessus.

Mettre le beurre dans une sauteuse jusqu'à ce qu'il devienne noisette. Incorporer la chapelure panko. Faire cuire jusqu'à ce que la viande soit dorée et croustillante. Égoutter sur un torchon et saler.

Hachez les échalotes rôties et mélangez-les au panko émietté.

Shiitake avec vinaigrette asiatique :

Mélanger le concentré de citron vert, la sauce aux huitres, les piments, le sirop d'érable, l'huile de pépins de raisin et l'ail. Faire brièvement griller le shiitake dans l'huile de sésame à feu vif. Mettre sous vide dans la vinaigrette asiatique et laisser reposer 30 minutes. Pour l'insertion dans le Beef Dashi, couper en petits dés. Pour la garniture, découper du jambon en fines juliennes sur le nez.

Beurre d'anchois aux anchois marinés :

Faire fondre le beurre, le mélanger finement avec la ciboulette et passer au tamis. Couper en petits dés les échalotes (des oignons frits) et les faire suer. Hachez finement les anchois insérés. Ajouter les dés d'échalote dans le beurre et assaisonner avec le sel, le poivre et le zeste de citron. Mettre en forme et laisser durcir dans le congélateur. Fileter les anchois frais et les laver. Laisser mariner pendant env. 10 minutes dans une marinade sel-sucre. Laver l'anchois, le sécher et le lustrer légèrement avec l'huile d'anchois contenue dans la boîte. Dresser sur du beurre.

Dressage :

Disposer les doigts de côtes sur une assiette avec le jambon de côte, le bœuf Dashi, les oignons, le shiitake, la vinaigrette asiatique et le beurre d'anchois.

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