

**Auteur:** Christian Jürgens  
**Temps de cuisson:** 48 hours



## Ingredients

**Joues de veau (sous vide) :**  
4 joues de veau de 150 à 200 g  
100 ml de vin rouge sec  
100 ml de Madère  
100 ml de porto rouge  
1 brin de thym  
1 feuille de laurier fraîche  
10 grains de poivre blanc  
2 gousses d'ail  
1 l de fonds de veau foncé

### Sauce au sirop d'érable et au vinaigre balsamique :

1 oignon  
1 branche de céleri  
1 gousse d'ail  
1 CS d'huile de maïs  
100 g de tronçons de joue de veau (voir recette joues de veau)  
200 ml de vin rouge sec  
Sauce de joue de veau (voir recette joues de veau)  
un peu de vinaigre balsamique jeune et vieux  
un peu de sirop d'érable  
sel  
1 brin de thym  
3 CS de beurre glacé coupé en dés pour lier

### Préparation finale des joues de veau :

4 joues de veau cuites et tournées (voir recette joues de veau)  
un peu de sauce à l'érable et au vinaigre balsamique (voir recette de la sauce au sirop d'érable et au vinaigre balsamique)

## Préparation

### Joues de veau (sous vide) :

Placer les joues de veau dans un saladier. Ajouter le vin rouge, le madère, le porto rouge, le brin de thym, la feuille de laurier et les grains de poivre. Éplucher les gousses d'ail, ôter le germe et les ajouter également. Couvrir les joues de veau et laisser mariner 24 heures au réfrigérateur. Égoutter la marinade et faire réduire de moitié dans une casserole. Ajouter le fond de veau foncé et porter à ébullition. Faire chauffer l'huile de maïs dans une poêle et faire revenir les joues de veau (séchées en tamponnant avec de l'essuie-tout) de tous côtés. Mettre les joues de veau avec le fond de veau dans un sachet sous vide et conditionner sous vide. Placer le sachet sous vide au **fusionchef** et faire cuire les joues de veau pendant 48 heures à une température constante de 62,5 °C. Puis ouvrir le sachet sous vide et tamiser le tout, récupérer la sauce des joues de veau et la réserver pour la préparation de la sauce au sirop d'érable et au vinaigre balsamique. Tourner les joues de veau en tranches rondes égales et réserver jusqu'au moment de servir. Réserver également les tranches de joues de veau pour la préparation de la sauce au sirop d'érable et au vinaigre balsamique.

### Sauce au sirop d'érable et vinaigre balsamique :

Peler et émincer les oignons. Nettoyer la branche de céleri et la couper finement. Éplucher la gousse d'ail, ôter le germe et couper en dés. Faire chauffer l'huile de maïs dans une casserole, ajouter les morceaux de joues et les légumes et faire suer. Mouiller avec le vin rouge et faire réduire. Verser la sauce de joues de veau, porter à ébullition et faire réduire de moitié. Passer la sauce au tamis fin et assaisonner avec un peu de vinaigre balsamique jeune et vieux, un peu de sirop d'érable et du sel. Placer le brin de thym dans la sauce, laisser mijoter quelques minutes. À la fin, battre avec les dés de beurre glacé. Réserver un peu de la sauce au sirop d'érable et au vinaigre balsamique pour la préparation des joues de veau. Réchauffer le reste de la sauce avant de présenter.

### Préparation finale des joues de veau :

Faire réchauffer les joues de veau tournées peu avant de les présenter dans un peu de sauce au sirop d'érable et au vinaigre balsamique, et assaisonner avec du sel et du poivre blanc fraîchement moulu.

### Céleri en pâte salée :

sel  
poivre blanc du moulin

## **Céleri en pâte salée :**

500 g de farine de blé type 405  
500 g de sel  
4 œufs  
100 ml d'eau  
2 poignées de foin de montagne  
2 céleris raves moyens  
un peu de jaune œuf pour enduire  
30 g de beurre  
sel  
sucre cristallisé  
poivre blanc du moulin  
1 CS d noisettes râpées  
1 CC de persil haché  
un peu de citron fraîchement pressé

## **Langue de veau saumurée :**

1 langue de veau saumurée  
quelques légumes racines (poireau, carotte, céleri rave)  
1 feuille de laurier fraîche  
5 grains de poivre blanc  
1 baie de genièvre  
1 clou de girofle

## **Nage pour langue de veau :**

200 ml de vin blanc sec  
100 ml Noilly Prat  
300 ml de fond de volaille  
200 ml de crème  
50 g de beurre froid coupé en dés  
un peu de moutarde moyennement forte  
1 brin de thym  
1 feuille de laurier fraîche  
1 gousse d'ail  
1 ruban de zeste de citron non traité  
sel  
poivre blanc du moulin

## **Préparation finale de la langue de veau saumurée :**

Langue de bœuf cuite pelée (voir recette de la langue de veau saumurée)  
Nage chaude

## **Champignons shiitake :**

20 mini-champignons shiitake  
10 g de beurre  
sel  
poivre blanc du moulin  
50 ml de jus de veau

Pétrir la farine, le sel, les œufs battus et 100 ml d'eau jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Envelopper cette pâte salée dans du film alimentaire et laisser reposer 3 heures au réfrigérateur. Bien laver le céleri rave et sécher en tamponnant avec de l'essuie-tout. Diviser la pâte salée en deux portions. Étaler chaque portion avec un peu de farine en couche fine de 5 mm. Placer un peu de foin de montagne au milieu et placer un bulbe de céleri rave de chaque côté, couvrir avec un peu de foin de manière à ce que le céleri soit entouré de foin. Enduire les bords de la pâte salée avec un peu de jaune œuf, replier vers le haut et bien refermer pour que l'air ne puisse s'échapper. Recouvrir une plaque de papier de cuisson et y déposer les paquets de céleri puis faire cuire 2 à 3 heures au four préchauffé à 210°C (chaleur haut et bas). Sortir le céleri du four et laisser un peu refroidir, casser l'enveloppe de pâte salée et couper le céleri. Faire mousser le beurre dans une poêle, ajouter les morceaux de céleri et remuer. Rectifier l'assaisonnement avec du sel, du sucre cristallisé et du poivre blanc fraîchement moulu. Saupoudrer les noisettes râpées par-dessus et les faire dorer avec. À la fin, rajouter le persil haché et rectifier l'assaisonnement. Affiner, le cas échéant, avec un peu de citron pressé et présenter immédiatement.

## **Langue de veau saumurée :**

Placer la langue de veau saumurée dans une casserole, ajouter quelques légumes-racines, la feuille de laurier, les grains de poivre, la baie de genièvre et le clou de girofle, remplir d'eau froide et porter à ébullition. Dès que la langue de veau est bien cuite, la sortir de la casserole et ôter la peau pendant qu'elle est encore chaude.

## **Nage pour langue de veau :**

Faire bouillir brièvement le vin blanc et le Noilly Prat dans une casserole. Ajouter le fond de volaille et faire réduire de moitié. Ajouter la crème et porter à ébullition. Ajouter les dés de beurre froid et battre avec un pied-mixeur. Ajouter un peu de moutarde moyennement forte et mélanger. Ajouter le brin de thym, la feuille de laurier, le zeste de citron et la gousse d'ail épluchée sans germe et laisser mijoter. Assaisonner la sauce avec du sel et du poivre blanc fraîchement moulu et passer au tamis fin. Réserver la nage au chaud jusqu'au moment de servir.

## **Préparation finale de la langue de veau saumurée :**

Couper la langue de veau en tranches. Poser 4 tranches de langue de veau dans la nage, faire réchauffer et servir immédiatement.

## **Champignons shiitake :**

Nettoyer les champignons shiitake. Émulsionner le beurre dans une poêle, ajouter les champignons shiitake et remuer. Assaisonner avec du sel et du poivre blanc fraîchement moulu, ajouter le jus de veau et réduire jusqu'à ce que les champignons shiitake soient glacés. Rectifier l'assaisonnement des champignons glacés et servir immédiatement.

## **Présentation :**

Tracer une large bande de sauce au sirop d'érable et au vinaigre balsamique sur 4 assiettes plates préchauffées. Placer une joue de veau au milieu de chaque assiette et un morceau de céleri. Poser une tranche de langue de veau sur chaque joue de veau et répartir les champignons shiitake glacés tout autour. Garnir ensuite de feuilles de céleri en branches, entourer d'une couronne de sauce au sirop d'érable et au vinaigre balsamique et servir immédiatement.

Cette recette a été mise aimablement à notre disposition par Christian Jürgens.

**Présentation :**

quelques petites feuilles de céleri en branches