

Veau, piment jalapeno & céleri- branche sous vide

Auteur: Tim Raue



Ingredients

Collier de veau braisé (sous vide) :

600 g de collier de veau

Recette de base du fond de veau :

1 kg de goulasch de veau
250 g de pattes de canard
20 g de champignons à thé séchés
(disponibles dans les épiceries asiatiques)
25 ml d'Arrope (Ferianes, sirop espagnol de raisins caramélisés)
7 ml de sauce Habanero (Bone Suckin')
50 g de sucre brun muscovado (sucre de canne)
Sel marin de Cornouailles

Clarifier le fond de veau :

1 l de fond (voir la recette de base)
500 g de viande hachée de veau
250 g de blanc d'œuf

Jus au jalapeno :

1 l de fond de veau clarifié
150 ml de jus de citron
100 ml de sauce soja Kamebishi
3 CS de sucre muscovado brun
2 jalapenos marinés
2 CS de jus de jalapenos marinés
Piment jalapeno moulu
Sel marin de Cornouailles

Gelée de pomme :

100 ml de jus de pommes Calville
100 ml de purée de pommes Granny Smith
2 g d'agar-agar

Préparation

Collier de veau braisé (sous vide) :

Faire revenir le collier de veau, le saler et le mettre sous vide. Faire cuire sous vide à 82 °C dans le bain marie du **fusionchef** pendant 10 heures. Enlever le collier de veau encore chaud du sachet sous vide, l'enrouler dans du film alimentaire en serrant bien puis le mettre dans de l'eau glacée de manière à ce que le rouleau conserve sa forme arrondie. Enlever le film dès que le rouleau a refroidi. Couper ensuite le collier de veau en tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur et les faire revenir dans le beurre des deux côtés.

Recette de base du fond de veau :

Laver la viande et les pattes de canard et les mettre dans une casserole avec le reste des ingrédients ainsi qu'1,75 litre d'eau. Assaisonner avec le sel marin. Porter le tout à ébullition et laisser mijoter 90 minutes. Passer ensuite le fond au chinois.

Clarifier le fond de veau :

Bien refroidir préalablement la viande hachée et le blanc d'œuf puis les mélanger. Incorporer le mélange au fond et amener lentement le tout à ébullition. Laisser reposer 15 minutes à basse température et passer dans un torchon.

Jus de jalapeno :

Mettre tous les ingrédients dans une casserole et laisser mijoter pendant 15 minutes environ. Passer au chinois et épaissir avec un peu de fécule.

Gelée de pomme :

Faire bouillir le jus de pomme et la purée de pomme. Incorporer la poudre d'agar-agar et laisser frémir 3 minutes. Laisser refroidir le mélange dans un saladier. Mixer au Thermomix jusqu'à l'obtention d'une gelée lisse et remplir un siphon avec le mélange.

Gelée de citron vert :

Faire bouillir le jus de citron vert et le jus de citron. Incorporer la poudre d'agar-agar et le Citras, laisser frémir 3 minutes. Laisser refroidir le mélange dans un saladier. Mixer au Thermomix jusqu'à l'obtention d'une gelée lisse et remplir un siphon avec le mélange.

Veau, piment jalapeno & céleri- branche sous vide

Gelée de citron vert :

70 ml de jus de citron vert
30 ml de jus de citron
2 g d'agar-agar
1 pincée de Citras

Purée de petits pois :

1 kg de petits pois
250 g de beurre
1,2 l de lait
800 ml d'eau
Sel marin de Cornouailles
Sauce chili verte
Sirop d'agave

Enveloppe pour les roulés aux pommes farcis :

2 pommes Granny Smith
100 ml de purée de pommes Granny Smith
50 ml de jus de citron vert

Farce pour les roulés aux pommes :

50 g de pousses de soja
100 g de pois gourmands
100 g de céleri-branche
1 piment jalapeno
50 g de gingembre

Dressage :

Feuilles vertes de shiso découpées en rond
Quinoa noir soufflé

Purée de petits pois :

Faire revenir les petits pois dans une casserole sans les colorer. Ajouter le lait et l'eau et faire réduire le tout jusqu'à ce que le liquide ait disparu. Passer ensuite dans un mixeur pour obtenir une purée lisse. Assaisonner avec le sel marin de Cornouailles, la sauce chili verte et le sirop d'agave.

Enveloppe pour les roulés aux pommes farcis :

Éplucher les pommes. Les couper en longues bandes fines à l'aide d'une mandoline. Couper les bandes en morceaux de 10 x 5 cm et les incorporer au mélange de purée de pomme et de jus de citron vert.

Farce pour les roulés aux pommes :

Nettoyer tous les ingrédients, les éplucher, les couper en fines lanières et en faire une salade. Étaler les rondelles de pomme coupées sur une table. Pulvériser un peu de gelée de pomme et y poser une cuillère à soupe de salade. Enrouler ensuite les rondelles de pomme et apposer 3 points de gelée de citron vert sur le rouleau terminé.

Dressage :

Pulvériser plusieurs points bombés de gelée de pomme sur une assiette plate. Poser les tranches de collier de veau rôties à côté et les glacer au jus de jalapeno. Ajouter un peu de quinoa soufflé et 2 feuilles de shiso découpées. Déposer une quenelle de purée de petits pois sur l'assiette et placer le roulé aux pommes à côté.

Cette recette nous a été gentiment proposée par le chef cuisinier Tim Raue.