

Vol-au-veau (Louise, Top Chef 2022)



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
19124	Plaque de pâte feuilletée 2,8 mm beurre 714 g Banquet d'Or	1 Pièce
34922	Foie gras de canard cru éveiné en plaque 500 g Rougié	120 Gramme
7417	Crème liquide 35% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	120 Centilitre
1277	Girolles entières 1 kg	250 Gramme
291450	Beurre doux bloc 82% MG 5 kg	40 Gramme
223484	Escalope de veau aplatie VVF 180 g env. Le Boucher du Chef	1 Pièce
24339	Champignons de Paris entiers 2,5 kg PassionFroid	4 Pièce
31272	Cèpes bouchons 1 kg	10 Gramme
207649	Jaune d'œuf liquide ODF 1 kg Cocotine	1 Pièce
2477	Lait demi-écrémé UHT 1 L	5 Centilitre
	Ailerons de volaille	6 Pièce
	Echalote	1 Pièce
	Poireau	1 Pièce
	Céleri	1 Pièce
	Branches de thym	3 Pièce
	Feuille de laurier	1 Pièce
	Concentré de tomates	PM
	Porto rouge	10 Centilitre
	Madère	10 Centilitre
	Vin rouge	20 Centilitre
	Cognac	4 Centilitre
	Vinaigre de framboise	5 Centilitre
	Sucre	20 Gramme
	Oseille	40 Gramme
	Feuille d'épinard	20 Gramme
	Huile de pépin de raisin	100 Gramme

Etapes de préparation

Vol-au-veau (Louise, Top Chef 2022)

1 Feuilletage

Étalez la pâte à 5mm d'épaisseur sur une surface farinée. Détaillez 8 ronds à l'aide d'un emporte pièce, puis, détaillez un rond légèrement plus petit dans 4 d'entre eux. Déposez les ronds pleins sur un papier silicone, puis les cercles vides sur le dessus, pour former un rebord. Laquez au pinceau avec un mélange de jaune d'œuf, lait, sel et poivre. Piquez la pâte en son centre puis enfournez 20 minutes à 200°C. Une fois cuit, creusez le centre des vol-au-vent pour pouvoir les garnir.

2 Jus de volaille

Faites revenir dans de l'huile les carcasses de volaille concassées ainsi que la garniture aromatique coupée finement. Ajoutez le beurre et le concentré de tomate. Une fois bien coloré, déglacez avec le porto, le madère, le vinaigre et le vin rouge. Laissez réduire à glace puis mouillez à hauteur. Laissez mijoter pendant une petite heure, puis passez le jus au chinois fin. Dégraissez puis laissez réduire le jus à nappes. Passez la laitue iceberg à l'extracteur de jus, puis faites rafraîchir le jus de volaille avec un peu de jus de laitue.

3 Sauce foie gras

Faites revenir l'échalote ciselée dans du beurre à feu doux. Flambez avec le cognac et déglacez avec le porto. Ajoutez la crème et une bonne louche de bouillon de volaille. Laissez réduire légèrement puis émulsionnez la sauce avec le foie gras coupé en parcelle à l'aide d'un mixeur plongeant. Rectifiez l'assaisonnement.

4 Girolles

Réalisez un jus de pickles en portant à ébullition le vinaigre, l'eau, le sucre et les épices. Grattez puis lavez les girolles. Versez le liquide sur les petites girolles. Faire revenir le reste des girolles dans de l'huile à feu vif avec du sel et du poivre, puis terminez la cuisson au beurre moussant avec l'ail et le thym.

5 Huile d'oseille

Mixez finement tous les ingrédients puis chauffez à 80°C. Laissez refroidir à température ambiante puis passez au linge.

6 Veau

Salez, poivrez la viande puis la faire colorer des deux côtés dans une poêle avec de l'huile. Ajoutez le beurre, l'ail et le thym et terminez la cuisson en arrosant la viande. Retirez la viande lorsqu'elle est encore rosée puis laissez-la reposer. Coupez en cubes avant de servir.

7 Carpaccio de champignons

Faites sécher les cèpes secs au four à 150°C pendant 10 minutes. Faites réduire en poudre au blender. Taillez de fines tranches de champignon à la mandoline. Détaillez des ronds de différentes tailles, puis saupoudrez de poudre de cèpe.

8 Dressage

Déposez le vol-au-vent au milieu de l'assiette. Garnissez de morceaux de veau, girolles sautées et pickles, et de quelques tranches d'anguille fumée. Nappez de deux grosses cuillères de sauce foie-gras, puis recouvrir avec les écailles de champignons crus. Entrelacez quelques feuilles d'huître et de fleurs de bourrache, puis servez avec le jus de volaille tranché avec l'huile d'oseille en saucière.