Tsarkotet

Yannick Tenud

Directeur Château de Villa
Rue de Sainte-Catherine 4, 3960
Sierre

Yannick Tenud est le responsable d'exploitation du Château de Villa depuis août 2017.
Valaisan d'origine, il a effectué un apprentissage de cuisinier, puis une formation en cuisine diététique, de même que l'Ecole Hôtelière de Genève.
Il a ensuite fait ses armes au Georges V à Paris, puis à Londres, en Australie et en Suisse, auprès de différents hôtels de renommée.
A l'occasion du Salon suisse des Goûts et Terroirs, il représente à l'Arène Gourmande la région invitée de Sierre et Val d'Anniviers aux côtés de Christophe Darbellay, Conseiller d'Etat valaisan et président du salon.

INGRÉDIENTS

800gr de ragoût de veau (300gr d'épaule et 300gr de poitrine)

Huile d'arachide, sel et poivre

1 pied de veau fendu en 2 dans la longueur

1 bouquet de marmite :

1*Poireau

2*Carotte

½ Oignon giroflé

PRÉPARATION

Cette recette est réalisée en collaboration avec Christophe Darbellay, Conseiller d'Etat valaisan et Président du salon suisse des Goûts et Terroirs.

Mise en place et pré-cuisson du pied de porc

Eplucher, laver et détailler tous les légumes en tronçons ou quartiers. Blanchir le pied de veau 10 minutes départ eau froide en écumant soigneusement.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Tsarkotet

1*Navet morceau

1*Céleri morceau

Thym, laurier

2* Baies de genièvre

2* Poivre noir en grain

Garniture aromatique :

1* Oignon

1*Carotte

1* Navet

1 gr d’ail

½ Échalotte giroflée

Bouquet garni :

queue de persil, feuille de poireau, thym, sauge et laurier

2 gr de farine

1cc de concentré de tomate

1dl fendant

Bouillon de cuisson des pieds de veau

Persil haché

Préparation 3 heures et demie

Rafraîchir, nettoyer et remettre en cuisson, départ eau froide.

Ecumer, ajouter le bouquet de marmite et cuire à petits bouillons pendant 1 heure et demie.

Confection du ragoût

Dans une poêle, sauter la viande de veau sur feu vif pour la colorer sur toutes les faces.

Ajouter une partie de la garniture aromatique (carotte, oignons et navets).

Assaisonner de sel et poivre, faire revenir le tout quelques instants, décanter et mettre en cocotte.

Dégraisser la poêle, déglacer d'un peu de Fendant, gratter les sucs et réserver le jus.

Mettre sur bon feu, singer, bien mélanger et laisser rissoler quelques instants.

Ajouter le concentré de tomates, laisser pincer, verser le jus de déglaçage ci-dessus, ainsi qu'un tiers du bouillon de cuisson du pied de veau.

Ajouter le bouquet garni, l'échalotte giroflée, l'ail, le pied de veau et laisser mijoter à petit feu pendant 1 heure et demie environ.

La viande doit être cuite et moelleuse.

En cours de cuisson, rectifier l'assaisonnement et surtout la saveur de sauge.

Finition et présentation

Désosser le pied de veau, détailler la chair en languettes et les remettre dans le ragoût.

Parsemer de persil hacher et servir de suite.

Accompagner ce mets de pommes de terre nature ou d'une

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

purée de pommes de terre.

L'Arène Gourmande du Salon suisse des Goûts et Terroirs vous souhaite une belle découverte et bon appétit !

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE