

Duo de cabri suisse d'automne : « Blanquette de cabri au safran » et « Gigot de cabri au four » et polenta à la crème



René-François Maeder

Waldhotel Doldenhorn
3718 Kandersteg



Président de la Guilde

La Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers est une association professionnelle de cuisiniers établis propriétaires d'une entreprise gastronomique. La guilde crée des structures gastronomiques claires et est synonyme de qualité, de créativité et de convivialité. Pour l'hôte qui se rend dans un restaurant de la guilde, l'expérience doit être à la fois culinaire et sociale. L'ambiance particulière à la guilde peut être vécue aussi bien dans un simple restaurant que dans une auberge de campagne de classe supérieure, un hôtel de montagne ou un restaurant gastronomique.

René-François Maeder est né le 12.7.1954. Il a d'abord réalisé un apprentissage de cuisinier à Zürich, puis plusieurs stages dans divers établissements. Il est également Diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Il est aujourd'hui patron des deux établissements Waldhotel Doldenhorn et Landgasthof Ruedihus à Kandersteg (BE). Gage de qualité, son restaurant figure dans le Guide « Gault et Millau » depuis 10 ans, avec 15 points.

Lors de sa démonstration, il sera accompagné aux fourneaux de Monsieur Klaus Stucki Chef de cuisine au Waldhotel Doldenhorn

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS

Blanquette de cabri au safran

600 gr de viande de cabri (cou,
épaule et poitrine)
100 gr de carottes coupées en dés

PRÉPARATION

PRÉPARATION

Blanquette de cabri au safran

Blanchir les morceaux de cabri coupés en pièces de 30 gr.
Faire suer les oignons et l'ail dans une noix de beurre,

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Duo de cabri suisse d'automne : « Blanquette de cabri au safran » et « Gigot de cabri au four » et polenta à la crème



75 gr de céleri coupé en dés
25 gr de poireaux coupés en petits tronçons
100 gr d'oignons hachés
2 gousses d'ail hachées
5 dl de bouillon de légumes
1 dl de crème fouettée
1 clou de girofle
1 feuille de laurier
Sel, poivre de cayenne, thym, safran
1 c.s. de Maïzena
Ciboulette ciselée

Gigot de cabri au four

1 gigot de cabri d'env. 1 kg
1 petit céleri coupé en dés
4 petites carottes coupées en dés
8 oignons de printemps
4 gousses d'ail hachées
1 feuille de laurier
1 clou de girofle
1 noix de beurre à rôtir
7 dl de vin blanc sec
5 dl de fond brun ou de fond d'agneau

Marinade

20 gr de sel de mer
2 brins de romarin
4 brins de thym
1 gousse d'ail
1 c.s. huile d'olive
1 c.c. de poivre

Polenta Bramata à la crème

8 dl de bouillon de légumes
200 gr maïs à gros grain (Bramata)
1 oignon haché fin
Sel, poivre
2 dl de crème

ajouter la viande de cabri et continuer à faire suer, puis mouiller avec le bouillon et cuire.

Après environ 10 minutes de cuisson, ajouter les carottes, céleri, poireau, ainsi que les épices et le safran et le sel.

Laisser mijoter le tout. Lorsque la viande est cuite, lier avec la Maïzena et goûter. Avant de servir, ajouter la crème et la ciboulette.

Remarque: on peut améliorer le goût avec une goutte de bon vin blanc.

Gigot de cabri au four

Hacher les herbes aromatiques et presser la gousse d'ail. Mélanger le tout et enduire le gigot de cabri de cette marinade. Laisser reposer 1 heure.

Préchauffer le four à 180 °C.

Faire suer les légumes dans de l'huile d'olive et les déposer sur une plaque. Faire ensuite revenir le gigot de cabri dans le beurre à rôtir chaud pendant 10 minutes.

Déposer le gigot sur les légumes, ajouter le vin blanc et le fond brun. Le gigot doit être presque recouvert. Laisser mijoter environ 1 heure au four.

Contrôler la cuisson avec une fourchette à viande, que l'on plante dans la viande. Lorsqu'on peut la retirer facilement, le gigot est cuit.

Trancher la viande en belles tranches et dresser sur les légumes et le fond de cuisson.

Suggestions d'accompagnement

Ces plats peuvent se déguster autant avec une purée de pommes de terre qu'avec une polenta Bramata à la crème.

Polenta Bramata à la crème

Faire revenir les oignons, puis ajouter le bouillon et porter à ébullition. Verser le maïs en pluie tout en fouettant énergiquement. Cuire à feu doux durant 30 minutes en

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



**Duo de cabri suisse d'automne : «
Blanquette de cabri au safran » et « Gigot
de cabri au four » et polenta à la crème**



150 gr Gruyère AOP râpé

remuant constamment.

Avant de servir, rajouter le Gruyère AOP et la crème, puis saler et poivrer. Goûter puis servir.

Bon appétit !

Ce met pourra être dégusté comme menu du jour au Restaurant de la Guilde "Au Premier". Stand 166 avec terrasse

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

