Chili con carne en boîte de conserve et Pannacotta au Wasabi avec tartare d'omble et concombre

Swiss Armed Forces Culinary Team

Armée Suisse
Ausbildungszentrum Verpflegung,
Kaserne, 3609 Thun

Vainqueur de l'Olympiade des cuisiniers en 2008 et 2012
1er aux Championnats du Monde des cuisiniers en 2002 et 2006
2ème aux Championnats du Monde des cuisiniers en 2010 et 2014

Plat principal

10 personnes

PRÉPARATION

Pour le Chili

Bien faire frire la viande dans l'huile
Ajouter les oignons hachés et les poivrons coupés en dés
Etuver avec les tomates
Déglacer avec le vin rouge
Ajouter la sauce en poudre
Env. 1h de cuisson
Après 40min ajouter les haricots rouges et le maïs

Assaisonner selon vos goûts

Pour la mousse de pommes de terre

Couper les pommes de terre en petits morceaux et les placer dans de l'eau salée
Porter à ébullition jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis égoutter
Mélanger jusqu'à consistance lisse avec du lait chaud et du

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Chili con carne en boîte de conserve et Pannacotta au Wasabi avec tartare d'omble et concombre

Moyen

INGRÉDIENTS

Chili con carne
300 gr boeuf haché
20 gr huile
50 gr oignon
80 gr poivron rouge
20 gr purée de tomates
150 gr tomates hâchées
50 gr vin rouge
150 gr eau
20 gr sauce à rôtir en poudre
80 gr haricots rouges
80 gr grains de maïs
épices: ail, sambal oelek, paprika, cannelle, clous de girofle, cumin, sel et poivre

Mousse de pommes de terre
90 gr pommes de terre
140 gr crème
140 gr bouillon
180 gr beurre
noix de muscade, sel et poivre

Papier bleu de pommes de terre
100 gr pommes de terre bleues
1 feuille de gélatine
5 gr maltodextrine
sel et poivre

Panacotta au Wasabi
2 citrons verts
10 gr pâte de Wasabi
30 gr sucre
400 gr crème entière
3 feuilles de gélatine
300 gr de yaourt nature
300 gr filet d'omble sans peau
250 gr de concombres
100 gr tomates séchées
50 gr noisettes de Wasabi

beurre
Assaisonner avec muscade, sel et poivre
Remplir chaud dans le siphon (1 cartouche)

Papier bleu de pomme de terre
Faire bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à tendreté
Faire tremper la feuille de gélatine
Dissoudre 5 g de maltodextrine dedans
Assaisonner selon vos goûts avec du sel et du poivre

Sécher au four à 75°C

Pour la Pannacotta au Wasabi
Râper le zeste des citrons verts et exprimer le jus.
Porter à ébullition la pâte de Wasabi, le sucre, la crème entière et 3/4 du jus de citron vert.

Faire tremper les feuilles de gélatine dans le yaourt nature.
Mélanger la crème de Wasabi avec le yaourt nature.
Remplir dans des verres et mettre au froid durant 2h au réfrigérateur.

Couper le filet d'omble en dés.
Couper le concombre et les tomates séchées en dés.

Ajouter l'omble, le reste du jus de citron et zestes.
Assaisonner selon vos goûts et arranger sur la pannacotta.
Ajouter les noisettes de Wasabi légèrement hâchées.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Chili con carne en boîte de conserve et Pannacotta au Wasabi avec tartare d'omble et concombre

Sel et poivre

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE