

V O L V O

# RECETTES FREEDOM TO MOVE

by Pascal Schmutz





## RECETTE

# FLANKSTEAK

et son chimichurri

### INGRÉDIENTS

Flanksteak

**500 g** de flank steak de la ferme  
beurre clarifié  
sel, poivre

Chimichurri

**200 g** de persil plat  
**40 g** d'ail  
**100 g** d'oignons rouges  
**50 g** de jus de citron vert  
**5 g** de zeste de citron vert  
**10 g** de piment  
**100 g** de coriandre  
**400 g** d'huile d'olive  
**10 g** de sel  
**10 g** de poivre noir



### PRÉPARATION

#### Sauce chimichurri

Hacher tous les ingrédients ensemble. Assaisonner.

Saisir à feu vif le flank steak dans du beurre clarifié pendant 3 minutes de chaque côté et saler et poivrer. Le laisser reposer à couvert pendant 5 minutes en le retournant 2 fois. Le couper en fines tranches.

### DRESSAGE

Couper le flank steak en fines lamelles perpendiculairement au sens des fibres et le disposer joliment sur l'assiette. Assaisonner de fleur de sel et de poivre grossièrement moulu.

Répartir la sauce chimichurri sur le dessus.

## RECETTE

# HOUMOUS

aux feuilles de choux de Bruxelles  
et canneberges

### Houmous

- 200 g de pois chiches trempés
- 20 g de tahini, éventuellement un peu de bouillon de légumes
- 1 g d'épices «ras el hanout»
- 2 g de jus de citron, sel, poivre
- 10 g de pépins de grenade
- 10 g d'huile d'olive
- 2 g de paprika fumé

### Canneberges marinées

- 100 g de canneberges fraîches
- 100 g de jus de canneberge
- 30 g de sucre
- 5 g de jus de citron
- 1 g de zeste de citron
- 1 g de cannelle en bâton
- 1 g d'anis étoilé

### Panko au paprika fumé et romarin

- 100 g de chapelure panko
- 50 g de beurre
- 10 g d'oignons finement ciselés
- 1 g d'ail finement ciselé
- 2 g de romarin haché
- 1 g de paprika fumé, sel, poivre

### Feuilles de choux de Bruxelles

- 100 g de choux de Bruxelles effeuillés
- 20 g d'huile d'olive
- 1 g de noix de muscade, sel, poivre



### PRÉPARATION

Faire cuire les pois chiches dans de l'eau salée. Mixer finement avec le reste des ingrédients. Le cas échéant, diluer avec un peu de bouillon de légumes. Assaisonner. Décorer avec les graines de grenade, l'huile d'olive et le paprika fumé.

### Canneberges marinées

Porter à ébullition tous les ingrédients ensemble, sauf les canneberges. Ajouter les canneberges. Faire réduire la compote en veillant à ce que les canneberges restent fermes. Assaisonner. Verser immédiatement à chaud dans des bocaux.

### Panko au paprika fumé et romarin

Faire dorer la chapelure panko, les oignons et l'ail dans du beurre. Ajouter le romarin et le paprika fumé et mélanger. Saler et poivrer.

### Feuilles de choux de Bruxelles

Faire revenir les feuilles de chou de Bruxelles dans de l'huile d'olive et assaisonner de sel, de noix de muscade et de poivre.

### DRESSAGE

Dresser l'houmous sur les assiettes en formant un petit creux au centre. Arroser d'huile d'olive. Parsemer de canneberges. Déposer délicatement les feuilles de chou de Bruxelles sur le dessus et saupoudrer de panko. Garnir d'oignons blancs finement émincés et de feuilles de persil plat.

## RECETTE

# RAVIOLIS

aux épinards d'hiver et à la truffe

### INGRÉDIENTS

Pâte à ravioli

**350 g** de farine blanche

**100 g** de jaune d'œuf

**60 g** d'œuf entier

**20 g** d'huile d'olive

**10 g** d'eau

**5 g** de sel

Épinards d'hiver

**300 g** d'épinards d'hiver nettoyés  
et équeutés

**60 g** d'huile d'olive

**50 g** d'échalotes finement ciselées

**5 g** d'ail finement ciselé  
sel, poivre et noix de muscade



### PRÉPARATION

#### Pâte à ravioli

Bien pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse. La mettre sous vide ou bien l'emballer dans du film alimentaire et la mettre au frais pendant 1 jour avant de la travailler.

#### Épinards d'hiver

Faire revenir les échalotes et l'ail dans de l'huile d'olive. Ajouter les épinards d'hiver et les faire tomber. Assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade.

Abaisser finement la pâte à ravioli. Répartir les épinards d'hiver en petits tas sur la moitié de la pâte. Badigeonner les bords avec de l'œuf entier ou du blanc d'œuf et replier la seconde moitié de pâte sur la première. Découper les raviolis avec un emporte-pièce rond.

Faire cuire les raviolis al dente dans de l'eau salée, puis les faire revenir dans du beurre avec un peu d'eau de cuisson jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Poivrer.

### DRESSAGE

Faire chauffer délicatement de la crème de «cacio e pepe» et y déposer les raviolis. garnir de copeaux de truffe noire, de noisettes grillées et de jeunes pousses d'épinard frais.



## RECETTE

# SALADE D'ORGE PERLÉ

### INGRÉDIENTS

- 150 g d'orge perlé
- 20 g d'oignons ciselés
- 20 g de carottes taillées en brunoise
- 15 g de vert de poireau taillé en brunoise
- 3-5 dl de bouillon de légumes
- 20 g d'huile d'olive
- 2 g de curcuma, sel, poivre
  
- 20 g d'huile d'olive
- 10 g de vinaigre blanc
  
- 30 g d'oignons nouveaux émincés
- 50 g de feta grossièrement émiettée
- 20 g de persil plat grossièrement haché
- 20 g d'oignons rouges coupés en fines rondelles
- 1 zeste de citron
- 1x huile de ciboulette



### PRÉPARATION

Faire suer les oignons dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter l'orge perlé et faire cuire avec le reste des ingrédients. Assaisonner. Laisser refroidir.

Bien émulsionner le vinaigre blanc avec l'huile d'olive et laisser mariner l'orge perlé dans ce mélange.

### DRESSAGE

Décorer la salade d'orge perlé avec la feta, l'huile d'olive, le zeste de citron, les feuilles de persil plat, les rondelles d'oignon rouge et les oignons nouveaux.

## RECETTE

# SAMOSAS

aux lentilles et à la courge, accompagné d'une salade d'endives rouges avec une vinaigrette au sirop de baies

### INGRÉDIENTS

Samosas aux lentilles et à la courge

- 200 g de feuilles de brick
- 50 g de lentilles Beluga trempées
- 2-5 dl de bouillon de légumes
- 200 g de courge Hokkaïdo
- 20 g d'huile d'olive
- 5 g de piment finement émincé
- 2 g de graines de moutarde
- 1 g de cumin
- 10 g de miel de châtaigne
- 20 g d'oignons ciselés
- 3 g d'ail ciselé
- 10 g de jus de citron vert + zeste
- 5 g de curry en poudre, sel, poivre blanc d'œuf

Vinaigrette au sirop de baies

- 20 g de vinaigre balsamique blanc
- 40 g de bouillon de légumes
- 30 g de moutarde
- 20 g d'oignons
- 10 g d'ail
- 20 g de sirop de baies
- 100 g d'huile de colza, sel, poivre



### PRÉPARATION

Cuire les lentilles al dente dans un bouillon de légumes. Faire cuire la courge avec l'huile d'olive, le miel de châtaigne et du sel à couvert au four à 170 °C pendant 1 heure. Laisser refroidir.

Retirer la chambre à graines et couper la courge en gros morceaux.

Faire revenir le piment, les oignons et l'ail dans de l'huile d'olive. Ajouter le reste des ingrédients et faire griller. Mélanger avec la courge et assaisonner.

Fourrer les samosas, en badigeonner les extrémités de blanc d'œuf et les fermer. Les faire cuire dans de l'huile jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Mixer tous les ingrédients sauf l'huile. Incorporer lentement l'huile. Assaisonner.

### DRESSAGE

Laver les feuilles d'endives rouges et les dresser coupées en gros morceaux sur les assiettes.

Les arroser de vinaigrette au sirop de baies et y déposer les samosas.

## RECETTE

# GÂTEAU AU CHOCOLAT

### INGRÉDIENTS

- 6 œufs
- 300 g de chocolat de couverture à 68%
- 300 g de beurre
- 200 g de sucre
- 150 g de farine
- 20 g de poudre de cacao

### Ganache

- 200 g de chocolat de couverture à 68%
- 250 g de crème entière



### PRÉPARATION

#### Gâteau au chocolat

Faire fondre le chocolat de couverture et le beurre. Mélanger la farine et la poudre de cacao. Battre les œufs avec le sucre, ajouter le chocolat de couverture puis incorporer délicatement la farine.

Verser dans un moule rond à charnière et faire cuire à 180 °C pendant 20 minutes.

#### Ganache

Porter la crème entière à ébullition. Ajouter le chocolat de couverture et bien mixer le tout. Dresser la couverture uniformément sur le gâteau au chocolat à l'aide d'une poche à dresser munie d'une douille ronde.

### DRESSAGE

Servir le gâteau au chocolat avec des cerises amarena et de la glace argousier-cookies.



## RECETTE

# TARTE AU CÉLERI ET À LA FIGUE

### INGRÉDIENTS

Pâte à tarte

**200 g** de farine

**5 g** de sel

**75 g** de beurre froid en dés

**100 g** d'eau

**200 g** de céleri entier

**20 g** de beurre

**50 g** de figes séchées coupées  
en petits dés

**4** œufs

**200 g** de crème entière, sel,  
poivre noir, noix de muscade

**2** figes

Réduction de vin rouge

**500 g** de vin rouge

**10 g** de miel

**5 g** de romarin



### PRÉPARATION

Mélanger la farine et le sel. Incorporer le beurre puis peu à peu l'eau tout en pétrissant. Bien emballer la pâte dans du film alimentaire et la mettre au frais pendant au moins 2 heures.

Faire cuire le céleri entier avec le beurre à couvert au four à 160 °C pendant environ 1 heure jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Laisser refroidir. Le râper ensuite avec la râpe à rösti. Abaisser la pâte à tarte et foncer un moule de la forme souhaitée. Mélanger le céleri avec les dés de fige et saler et poivrer.

Mélanger les œufs et la crème entière et assaisonner de sel, de noix de muscade et de poivre.

Répartir le mélange de figes et de céleri sur la pâte et verser l'appareil à base d'œufs par-dessus.

Enfourner à 180 °C pendant environ 20 minutes.

### Réduction de vin rouge

Faire réduire en sirop le vin rouge avec le miel, le romarin et du sel.

### DRESSAGE

Garnir la tarte aux figes et au céleri avec un champignon finement émincé, une poire finement émincée, de l'huile d'olive et la réduction de vin rouge.

Couper les figes fraîches en quartiers et les déposer sur la tarte à la fin.



# RECETTE

# TACO

à la mousse de champignons et aux champignons marinés

## INGRÉDIENTS

Champignons marinés

**200 g** de mélange de champignons frais (girolles, shimejis, champignons de Paris)

**1** gousse d'ail

**1** feuille de laurier

**1x** branche de romarin

**1g** de graines de moutarde

**1g** de grains de poivre noir

**5g** de sel

**15g** de sucre

**150g** de vinaigre blanc

**100g** d'eau

Mousse aux champignons

**200g** de champignons des bois frais

**20g** d'échalotes finement ciselées

**1g** d'ail finement ciselé

**20g** d'huile d'olive

**100g** de Philadelphia nature

**80g** de crème entière battue

**6g** de gélatine ramollie, sel, poivre

Taco

**100g** de feuilles à rouleaux de printemps

**30g** de beurre fondu



## PRÉPARATION

Nettoyer les champignons et les couper en morceaux réguliers. Porter le reste des ingrédients à ébullition. Ajouter les champignons et les faire cuire. Assaisonner et verser à chaud dans des bocaux. Laisser reposer au moins 3 jours.

## Mousse aux champignons

Faire revenir à feu vif les champignons des bois avec les échalotes et l'ail dans de l'huile d'olive. Laisser refroidir et mixer finement. Batre le Philadelphia en une masse aérée. Ajouter la purée de champignons, mélanger et assaisonner de sel et de poivre. Ajouter la gélatine ramollie en remuant. Incorporer délicatement la crème et assaisonner.

## Taco

Découper à l'emporte-pièce des disques dans les feuilles à rouleaux de printemps et badigeonnez-les de beurre fondu. Les déposer sur un bâton en bois rond et les faire sécher au four à 120 °C pendant 30 minutes.

## DRESSAGE

Garnir les tacos avec de la mousse de champignons, répartir les champignons marinés par-dessus et décorer avec de petites pousses.

## RECETTE

# TEMPURA

de chou vert et de kale avec  
son aïoli au lait à la betterave

### INGRÉDIENTS

Aïoli au lait à la betterave

- 250 g d'huile de colza
- 50 g de lait entier
- 5 g de jus de citron
- 50 g de jus de betterave
- 10 g de moutarde
- 5 g de sel
- 5 g d'ail

Graines de moutarde marinées

- 50 g de graines de moutarde
- 100 g d'eau
- 1 g de curcuma
- 5 g de sel

Tempura de chou vert et de kale

- 200 g de farine à tempura
- 100 g d'eau
- 1 g de curcuma
- 5 g de sel
- 200 g de feuilles de chou vert blanchies
- 200 g de kale blanchi, Huile de friture



### PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients sauf l'huile. Incorporer lentement l'huile. Assaisonner.

#### Graines de moutarde marinées

Faire bouillir l'eau avec le sel et le curcuma. Ajouter les graines de moutarde et laisser reposer. Égoutter.

#### Tempura de chou vert et de kale

Mélanger la farine à tempura avec l'eau et le sel. Passer les feuilles de chou vert et de kale blanchies dans la pâte à tempura et les faire cuire dans l'huile de friture chaude.

### DRESSAGE

Déposer à la poche à douille de petits points d'aïoli au lait à la betterave sur les feuilles de chou vert et de kale, puis y dresser les graines de moutarde. Garnir de capucine.