

« Roulé de bœuf et crabe, sarrasin, sésame et glace wasabi »



Par Jean-Marie Le Rest, Marine nationale, Intendant et Chef des cuisines de l'ambassade de France près du Saint-Siège, Rome, Italie.

Une recette créée pour l'événement 2015 « Bretons d'Ici-Bretons d'Ailleurs/ hommage savoureux à Eric Tabarly », à Lorient.

En cuisine, le Chef s'inspire des saisons, privilégiant la nature et les herbes pour les saveurs et les couleurs, l'association de différentes textures, allant du croquant, du croustillant, au fondant. Avec un goût particulier pour une petite touche glacée pour finir un repas ou, le ponctuer (telle la glace au wasabi dans cette recette).

Ingrédients pour 6 personnes

300gr de filet de bœuf
300gr de chair de crabe
2 minis betteraves chioggia Hotgame
Quelques feuilles de salade mizuna
Huile d'olive
Huile de pépins de raisins

Huile de Lime

(peut être préparé à l'avance, elle tient 3 semaines au frais)
15 feuilles de lime (ou de combawa)
25cl d'huile d'olive

Crumble sarrasin

50gr de beurre demi-sel Bordier
60gr de farine de sarrasin BIO « Harpe Noire »
40gr de parmesan

Crème anglaise

200gr de lait
200gr de crème 35%
2 jaunes d'œufs
QS de sucre, sel, poudre à crème et huile de sésame toasté

Glace wasabi

250gr de lait
65gr de crème
20gr de poudre à lait
12gr de sucre
2gr de stabilisateur
1 pincée de sel
8gr de wasabi

DEROULE

Huile de lime : Blanchir les feuilles de lime dans de l'eau bouillante durant 3 minutes. Les plonger dans de l'eau glacée pendant 3 minutes également. Bien les sécher. Mixer le tout (huile + feuille) et laisser reposer pendant 1h. Filtrer et réserver au frais.

Crème anglaise au sésame : Porter le lait et la crème à ébullition. En parallèle, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, le sel, la poudre à crème et l'huile de sésame toastée. Une fois que cela commence à bouillir, ajouter un peu de liquide chaud dans le liquide froid puis reverser le tout dans la casserole. Enlever du feu à la première ébullition sans jamais arrêter de fouetter. Réserver au frais.

Crumble sarrasin : Mélanger tous les ingrédients afin que ça en fasse une pâte, puis l'effriter dans une plaque et mettre au four pendant 15 minutes à 180°. Une fois cuit, laisser refroidir 5 minutes puis mélanger à la fourchette.

Glace wasabi : Faire bouillir le lait et la crème, à 45° ajouter la poudre à crème et le stabilisateur. En parallèle mélanger les jaunes, le sucre, le sel et le wasabi. Une fois que cela boue, ajouter un peu de liquide chaud dans le liquide froid puis reverser le tout dans la casserole. Stopper la cuisson à 85°. Passer le tout à la sorbetière.

Filet de bœuf. Parer le filet afin que tout le gras soit enlevé. Bien l'envelopper dans du film afin qu'il puisse rester bien ferme, puis en mettre une partie au congélateur (prendre la partie la plus uniforme), l'autre partie pourra servir à une autre recette. Une fois que celui-ci est bien pris, le sortir 10 minutes avant de le trancher à la machine à jambon. Couper des tranches de 2 à 3mm dans la longueur selon convenance, puis les prédisposer sur du papier film. Assaisonner avec sel et poivre.

Crabe : Cuire le crabe puis en retirer la chair. Monter une mayonnaise avec moitié d'huile de pépins de raisins et moitié huile de lime (voir recette ci-dessus). Disposer une bande de crabe vers le bas des tranches ajouter sur le dessus quelques feuilles de roquette puis rouler à l'aide du papier film, bien serrer. Réserver au frais.

Betterave chioggia : Couper de fines tranches à la mandoline et les plonger dans de l'eau glacée. Avant de les disposer sur l'assiette, les sécher sur un papier absorbant.

DRESSAGE

Couper des parts de roulé, en disposer deux sur l'assiette. Saupoudrer de fleur de sel. Disposer le crumble entre ces deux pièces puis disposer à l'aide d'une poche à douille la crème anglaise sur plusieurs parties de l'assiette. Finir par la quenelle de glace (en option) ainsi que les pétales de betteraves et quelques feuilles de salade mizuna.

Quelques mots sur le Chef...

Natif de Landerneau (Finistère), Pâtissier-Glacier-Chocolatier-Confiseur de formation, Jean-Marie Le Rest intègre la Marine nationale en 2001, où il passe son équivalence en Bac Professionnel cuisine. Initiant sa carrière comme simple matelot, il fait le tour du monde en exerçant sur différents bâtiments: l'avisos SM Le Bihan, la frégate anti-sous marine Montcalm... Détaché à l'Hôtel de Matignon durant quatre années, il en devient à 27 ans, second des cuisines. En 2012, il part servir l'ambassade de France en Australie (basée à Canberra). Jean-Marie Le Rest, toujours détaché par la Marine nationale, a retrouvé l'Europe et la ville de Rome fin 2016 pour servir l'ambassade près du Saint-Siège.



Crédits photos : Yvan Zedda