

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

L'ARÈNE  
GOURMANDE



## Swiss Armed Forces Culinary Team

Armée Suisse  
Ausbildungszentrum Verpflegung,  
Kaserne, 3609 Thun

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



## Hauptgericht

10 personen

## 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

### Pannacotta 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

