

Viande

BŒUF FUME

Recette pour 6 personnes

Ingrédients :

Pour le BOEUF

600 g d'entrecôte de bœuf maturée, Du hêtre pour la fumer, 20 cl de jus de bœuf
50 g de moelle de bœuf cuite.

Parer l'entrecôte, réaliser un jus de bœuf avec les parures

Griller puis fumer l'entrecôte avec l'être à l'aide de la cloche, ou un saladier.

Pour les Pommes de terre écrasées

300 g de pommes grenailles, 500 g de beurre salé, 2 gousses d'ail, 2 branches de thym

Cuire les pommes de terre dans le beurre avec les aromates jusqu'à ce qu'elles soient fondantes, puis les écraser légèrement et maintenir au chaud

Pour les pommes soufflées

1 grosse pomme de terre Mona Lisa, Féculé de pomme de terre, 2 blancs d'œuf

1 bain d'huile de friture

A l'aide d'une mandoline, tailler la pomme de terre en tranches de 1 mm d'épaisseur

Étaler le blanc d'œuf sur chacune d'entre elles à l'aide d'un pinceau, puis saupoudrer de féculé et coller les deux tranches entre elles

A l'aide d'un emporte-pièce rond, tailler des cercles de 3 cm de diamètre, puis les plonger dans le bain de friture porté à 170 °C- 180 °C

Penser à bien les arroser pour les faire gonfler. Egoutter et réserver.

Pour le gel de cumin

100 g de sucre, 200 g de vinaigre blanc, 300 g d'eau, 20 g de cumin, 6 g de sel, 9 g de kappa

Porter à ébullition l'ensemble des ingrédients

Débarrasser, laisser figer, puis mixer le gel bien froid.

Pour le siphon pomme de terre

250 g de pulpe de pomme de terre, 100 g de crème, 80 g de lait ribot, 50 g de beurre, 5 g de sel

Mixer à chaud, verser dans un siphon et percer 2 cartouches de gaz

Pour la joue de bœuf

1 joue de bœuf, 250 g de bouillon de bœuf

Cuire la joue de bœuf assaisonnée sous vide avec le bouillon pendant 7 heures à 85 °C

Laisser refroidir, puis tailler en cubes.

Pour Dressage et finition

Petites feuilles de capucine, Fleurs de thym, Échalote, Ciboulette, Chapelure croustillante à l'ail

Réchauffer les cubes de la joue de bœuf dans le bouillon réduit

Disposer 3 feuilles de capucine dans le fond d'assiette, sur chacune d'elles un peu d'écrasé de pomme de terre

Ajouter un peu de cumin, puis disposer une pomme soufflée dessus

Ajouter cette fois-ci un point de gel sur la pomme soufflée et y déposer une fleur de thym

Tailler l'entrecôte et disposer harmonieusement les morceaux dans l'assiette

Condimentier le jus avec les dés de moelle, l'échalote et la ciboulette ciselées

Dresser les dés de joue de bœuf dans une petite coupelle, recouvrir de siphon pomme de terre, puis finir par la chapelure croustillante.