

Bœuf Charolais, joue confite faux-filet rôti au foie gras piqué de truffe noire

Pour 8 personnes

Recette de Yannick Delpéch

Grands
Vins

Bœuf

1 kg faux-filet de bœuf charolais • 300 g foie gras mi-cuit • 3 pièces blanc de poireaux • 20 g truffe noires

Parer le faux-filet et conserver les parures pour le tartare. Tailler le faux-filet en tranches épaisses et colorer de chaque côté en gardant bleu. Tailler les tranches en deux dans la longueur et intercaler entre chaque une tranche épaisse de foie gras mi-cuit et des lamelles de truffe.

Blanchir le poireau et effeuiller. Rouler le bœuf et le foie gras et serrer dans un film.

Joue de bœuf

1 kg de joue de bœuf • 2 pièces carottes • ½ pièce oignon • 1 branche de céleri • ½ tête d'ail
½ L vin rouge • 2 L bouillon de pied de veau

Parer les joues de bœuf, assaisonner et colorer vivement sur chaque face. Faire suer la garniture aromatique. Tailler en mirepoix et déglacer au vin rouge. Réduire à sec et mouiller avec le bouillon de volaille pendant environ 4 h à frémissement. Egoutter les joues et réduire le jus de cuisson à glace.

Tartare de bœuf

Parures de faux-filet • ½ botte ciboulette ciselée • 20 g noisettes concassées • 15 g échalote ciselée
3 cl huile de noisette

Assaisonner le tartare de bœuf aux ingrédients et rouler en petits cylindres.

Garniture

8 mini carotte jaune • 8 mini carotte orange • 2 côtes de blettes • 200 g échalote • ½ L vin rouge
4 cl crème de cassis • Quantité suffisante de beurre

Eplucher les mini carottes, ôter les fils des côtes de blettes et tailler en carrés. Blanchir le tout à l'eau bouillante salée et refroidir.

Faire suer au beurre les échalotes émincées, déglacer avec le vin rouge et réduire à sec. Ajouter la crème de cassis et mixer le tout.

Finition / cuisson / dressage

Quantité suffisante de graisse de canard • 80 g beurre • 6 jaunes d'œuf • 50 cl fond de volaille • 1 cuillère à soupe de moutarde violette de Brive

Chauffer les jaunes dans leur jus. Colorer les faux-filets et chauffer doucement au four pour les maintenir bien chaud à l'intérieur. Chauffer la garniture au beurre fondu et réaliser un sabayon à la moutarde violette. Dresser.

ACCORD METS & VIN : Château de la Motte, Courtet Laperre, Viella Fontaina, Château de Crouseilles, Folie de Roi, Collection Plaimont, Plénitude, Château Arricau-Bordes.

Plus d'infos sur : www.toquesenmadiran.com


CROUSEILLES
UN VIGNOBLE SUR LES PYRÉNÉES


PLAIMONT
VIGNOBLES DE GARÇONNE
& TERRES PYRÉNÉENES

