

par *Fabien De Bruyn*

Boeuf braisé, anchois de Port-la-Nouvelle au sel, lentilles, sauce paloise et grémolata



Ingrédients :

Côte de bœuf
Anchois au sel
Beurre
Pions d'ail
Huile d'olive
Lentilles
Bouillon de veau
Echalottes
Menthe
Oeufs
Vinaigre Codina
balsamique
Vinaigre blanc fenouil
Vin blanc sec
Zeste d'orange
Persil frisé
Huile de vert de cebette

Progression de la recette

Recette

Marquer en cuisson les côtes de bœuf préalablement sorties à température ambiante pour une cuisson plus uniforme, arroser au beurre et laisser tirer sur plaque. Ciseler les échalottes, suer avec le pion d'ail, déposer les lentilles, ajouter le thym et mouiller à hauteur avec le fond de veau, cuire lentement, écumer les impuretés. Fondre le beurre restant, réduire à glace le vin blanc, branche de persil, branche de Menthe, poivre mignonnette et vinaigre, mouiller avec un peu d'eau, mettre les œufs hors du feu et monter un sabayon, monter au beurre clarifié et réserver à température ambiante.

Mettre à ébullition le balsamique avec les échalottes ciselées, zester une orange, laisser refroidir. Ciseler la menthe et le persil frisé.

Dressage

Détailler la côte de bœuf, déposer quelques anchois. Dans une verrine, disposer la grémolata, les lentilles et la sauce paloise, additionner de menthe fraîche. Assaisonner de fleur de sel et poivre du moulin.

Bonne Dégustation