



TATAKI DE BOEUF DES FRANCHES-MONTAGNES

Ingrédients pour le tataki

- 240gr d'entrecôte de Boeuf
- Fleur de sel
- Poivre noir et poivre blanc
- Huile d'olive

Préparation du tataki

Parer la viande et découper de beaux filets.

La faire mariner avec ces ingrédients et saisir très rapidement sur la plancha.

Donner une bonne coloration et laisser reposer.

Découper des tranches fines

Ingrédients pour la queue de Boeuf

- 1kg de queue de boeuf coupé
- 300gr de mirepoix (carottes, oignons, poivrons, céleri et une tête d'ail le tout en cube)
- 5dl de vin rouge
- 100gr de concentré de tomates
- Un peu de thym, romarin et queue de persil
- 1 feuille de laurier
- 15 grains de poivre noir
- 1 échalote, ciboulette

Préparation de la queue de boeuf

Rôtir la viande de tous les côtés et déglacer au vin rouge.

Faire revenir la mirepoix et caraméliser avec le concentré de tomates.

Mettre les deux préparations dans une casserole assez haute.

Mouiller et recouvrir totalement avec de l'eau.

Porter à ébullition et écumer.

Ajouter les herbes et poivre.

Laisser mijoter à couvert pendant au minimum 8 heures à petit frémissement.

Ecumer et dégraisser régulièrement et toujours compléter le liquide évaporé.

Effiloche la viande, y ajouter une échalote ciselée, de la ciboulette et un peu de jus de cuisson.

Récupérer le reste de jus pour en faire un fond de sauce avec un peu de maïzena.



Ingrédients pour le tiramisu de betterave

- 170gr de pulpe de betterave
- 2 jaunes d'oeufs et 1 oeuf entier
- 2,5 feuilles de gélatine
- 250gr de mascarpone
- 90gr de blanc d'oeufs
- Sel, poivre, cumin moulu
- 1 peu de vinaigre de xérès

Préparation du tiramisu de betterave

Chauffer un peu de pulpe et y faire fondre la gélatine ramollie à l'eau froide

Mélanger la pulpe avec le mascarpone

Battre à chaud les jaunes + l'oeuf comme un sabayon jusqu'à ce qu'au refroidissement

Battre les blancs avec 1 peu de sel et quelques gouttes de jus de citron

Mélanger les 3 préparations et mettre en terrine au frais au minimum 2 heures

Ingrédients pour le carpaccio de légumes

- Racines de persil
- Panais
- Radis noir

Préparation du carpaccio de légumes

Passer ces légumes racines à la mandoline. Les assaisonner avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Dressage

Dresser le carpaccio de légumes dans l'assiette et déposer dessus l'effiloché de queue de boeuf puis les tranches d'entrecôte.

Laquer avec un peu de fond de sauce.

Déposer à côté la terrine de tiramisu

Accord en vin

Enclos Saint-Germain, cave Saint-Germain, Moutier.