



UN BOEUF : UN TATAKI ET UN TARTARE

Tataki

- 1 filet de boeuf bio
- Sel, poivre

Assaisonner le filet avec du sel, du poivre et l'arroser d'un peu d'huile d'olive et d'huile de sésame.

- Huile d'olive et huile de sésame

Bien appliquer la marinade sur tout le filet et le mettre de côté.

Tartare

- 1 filet de boeuf bio
- 1 fruit de la passion
- 1 pomme granny
- 1 citron vert

Emincer finement le filet de boeuf et mélanger avec la pomme coupée en petits dés et la pulpe de fruit de la passion.

- Sel, poivre, huile d'olive
- Noisettes torréfiées au four
- Ciboulette

Ajouter le zeste du citron vert et les noisettes coupées grossièrement. Saler, poivrer, ajouter un peu d'huile d'olive et de la ciboulette émincée.

Accompagnement

- Carottes confites
- Chou fleur violet cru coupé en fines lamelles
- Jeunes pousses

- 1 asperge laitue
- Huile d'olive et thym

Peler l'asperge laitue et la couper en tronçons.

Faire sauter les légumes à la poêle avec un peu d'huile d'olive et de thym.



Préparation de la sauce

- Trompettes de la mort

Saisir les trompettes de la mort, les glacer au fond de volaille puis mixer.

- Fond de volaille

Saisir le tataki dans un peu d'huile 30 secondes de chaque côté.

Dressage

Dans le lit de l'assiette mettre de la sauce puis y déposer le filet de boeuf coupé en lamelles.

Verser dessus quelques graines de sésame.

Mettre le tartare à côté à l'aide d'un emporte-pièce.

Ajouter la garniture dans l'assiette ainsi que des chips de topinambour pour donner du croquant.

Accord en vin

Pinot noir, Domaine des Landions, Cortaillod