



Pièce de boeuf charolais, tartare au poivre de cassis, jus au foin

Pièce de boeuf charolais, tartare au poivre de cassis, jus au foin, une recette proposée par Patrick Bertron et extraite du livre Best Of paru aux éditions Alain Ducasse

« Dans cette recette, je souhaite mettre en avant un produit phare de la région, L'AOP Bœuf de Charolles, en déclinant des saveurs afin de le

restituer dans son univers d'herbes mouillées et de pâturages. Le tartare, tout comme le bourgeon de cassis avec lequel je le prépare, représente le produit dans son expression première. Le bourgeon de cassis apporte en prime une curiosité et une originalité incroyables. »

✕ RECETTE POUR 4 PERSONNES

Préparation : 2 h

Cuisson : 3h50 à 4h20

JUS AU FOIN

20cl de jus de bœuf

Jus de viandes

1kg de viande de bas de bœuf

40g de graisse de canard ☐☐

1 c. à s. de beurre

La veille, coupez la viande de bas morceaux en petits cubes. Mettez-la à colorer avec de la graisse de canard dans un sautoir. Pendant la coloration, à l'aide d'une spatule, décollez les sucs de cuisson se formant au fond du sautoir pour éviter qu'ils ne brûlent. ils vont alors s'enrouler autour de la viande. Lorsque celle-ci est bien colorée, ajoutez une noix de beurre et faites rissoler quelques instants. Mouillez alors d'eau froide à hauteur, laissez réduire doucement, puis mouillez de nouveau et répétez l'opération 2 fois. La troisième fois, mouillez largement. Portez à ébullition et écumez, laissez cuire doucement 3 à 4 h. Filtrez et laissez refroidir au réfrigérateur 1 nuit. Le jour même, retirez la pellicule de graisse formée sur le dessus, portez à ébullition et filtrez de nouveau. conservez dans une boîte hermétique au réfrigérateur ou au congélateur.

20g de foin

15g de beurre noisette clarifié

Beurre clarifié

300g de beurre frais

Faites chauffer doucement le beurre, puis laissez-le reposer pour qu'il reste tiède. Lorsque le petit lait s'est décanté de la matière grasse et se trouve au fond de la casserole, retirez celle-ci à l'aide d'une petite louche. Mettez le beurre clarifié dans un petit saladier et laissez refroidir au réfrigérateur.

1cl de vinaigre de vin

Sel

Poivre



TARTARE DE BŒUF AU POIVRE DE CASSIS

160g de filet de bœuf

8 disques de pain de mie de 3cm de diamètre et 2mm d'épaisseur

1 noix de beurre

4g de poivre de cassis

20g de jaune d'œuf battu

Sel fin

Poivre du moulin

CRAPAUDS DU MORVAN

250g de pommes de terre cuites en «robe des champs»

Pommes de terre en « Robe des Champs »

Pommes de terre rattes ou charlotte

Sel

Lavez les pommes et déposez-les dans une casserole en les recouvrant d'eau froide très légèrement salée. Portez à ébullition puis finissez la cuisson à feu doux. Les pommes de terre sont cuites lorsqu'une pointe de petit couteau traverse la chair. Égouttez délicatement et stoppez la cuisson en les refroidissant dans un saladier d'eau froide pendant 3 à 4 min. Égouttez de nouveau et laissez refroidir complètement au frigo. Épluchez et conservez-les sous film avant utilisation.

1 œuf

40g de fromage blanc non battu

10g de persil ciselé*

10g d'échalotes ciselées

30g de farine

1 grosse noix de beurre

ÉCHALOTES CONFITES ET DISQUES DE MOELLE

4 belles échalotes

400g de graisse de canard

4 tranches de moelle de bœuf
15g de persil plat équeuté et lavé
50g de chapelure
Sel
Poivre

CROUSTILLANTS DE POMME DE TERRE ET FROMAGE BLANC

1 grosse pomme de terre
20g de beurre clarifié
Beurre clarifié
300g de beurre frais

Faites chauffer doucement le beurre, puis laissez-le reposer pour qu'il reste tiède. Lorsque le petit lait s'est décanté de la matière grasse et se trouve au fond de la casserole, retirez celle-ci à l'aide d'une petite louche. Mettez le beurre clarifié dans un petit saladier et laissez refroidir au réfrigérateur.

1l d'huile de friture
1 tranche de jambon sec de pays
50g de fromage blanc faisselle égoutté
4 brins de ciboulette ciselés
Sel
Poivre



BŒUF

4 filets ou faux-filets de bœuf charolais de 140 g chacun
40g de graisse de canard
100g de foin (si possible du Regain)
3cl d'huile de foin
Sel fin
Gros sel
Poivre du moulin

DRESSAGE ET FINITIONS

5cl de sirop de vin au cassis (voir p. 109)
Sirop de vin au cassis
10 cl de vin rouge
10 cl de nectar ou de jus de cassis

Versez les liquides dans une sauteuse et portez à ébullition. Faites réduire à feu

très doux jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Laissez refroidir et réservez* en pipette ou dans une tasse au réfrigérateur.

30g de fromage blanc égoutté

Fleur de sel

Poivre mignonette

Procédure

01 Jus au foin

Dans une casserole, portez à ébullition le jus de bœuf, ajoutez le foin et laissez infuser sans réduction* sur feu doux pendant environ 30 min à couvert. Passez le jus au chinois* fin, incorporez le vinaigre de vin, faites bouillir pendant 5 min, rectifiez l'assaisonnement.

02 Tartare de bœuf au poivre de cassis
Poêlez rapidement les 8 disques de pain de mie au beurre jusqu'à coloration. Lorsqu'ils sont croustillants, égouttez-les sur du papier absorbant. Coupez le bœuf en petits cubes à l'aide d'un couteau, assaisonnez la chair de sel fin, de poivre du moulin, de poivre de cassis et de jaune d'œuf. Mélangez bien à la main, moulez la préparation dans 4 cercles en inox de 3cm de haut x 2,5cm de diamètre puis réservez* au frais.

03 Crapiauds du Morvan

Écrasez la pulpe des pommes de terre à l'aide d'une fourchette. Mélangez l'œuf, le fromage blanc, le persil ciselé*, l'échalote et la farine puis ajoutez la pulpe de pomme de terre et mélangez délicatement. Faites chauffer une grosse noix de beurre dans une poêle antiadhésive et formez les crapiauds à l'aide de 4 cercles en inox de 5cm de diamètre. Faites-les cuire 2 min de chaque côté puis réservez-les sur du papier absorbant.

04 Échalotes confites et disques de moelle

Pelez et coupez les échalotes en deux dans le sens de la longueur. Faites-les confire dans une cocotte avec la graisse de canard à 80°C pendant 2h30 à 3 h. Une fois cuites, égouttez-les puis évidez à l'aide d'une cuillère le centre des échalotes en laissant la peau et une épaisseur de pulpe en plus de la peau. Réservez les «coques» d'échalote.

05 Pendant la cuisson des échalotes, pochez* les tranches de moelle dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 2 à 3 min. Laissez refroidir dans de l'eau glacée pendant quelques minutes pour les faire refroidir, égouttez et réservez* jusqu'au dressage.

06 À l'aide d'un emporte-pièce cylindrique de 1,5 cm de diamètre, détaillez* 4 petits tonneaux dans les disques de moelle puis concassez les parures à l'aide d'un couteau. Hachez la pulpe d'échalote à l'aide d'un petit couteau, mélangez-la à la moelle concassée. Salez, poivrez et farcissez les «coques» d'échalote avec cette préparation.

07 Passez au robot-coupe le persil avec la chapelure, puis tamisez à l'aide d'une passette. Masquez les échalotes avec cette chapelure verte.

08 Croustillants de pomme de terre

Épluchez la pomme de terre. À l'aide d'un rouet à légumes*, taillez celle-ci en «spaghettis» de 30 cm environ et déposez-les dans un récipient. Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux avec du sel puis versez-le sur les spaghettis de pomme de terre.

09 Masquez de papier cuisson spécial salamandre 2 cylindres en inox ou en cuivre de 10cm de long x 1,5cm de diamètre à l'aide de 2 trombones. Enroulez sur chacun deux spaghettis de pomme de terre sur une longueur de 3cm.

10 Faites frire les cylindres dans une friteuse avec une huile à 150 °C ou dans un bain d'huile chaude dans une casserole pendant 4 min environ, retirez aussitôt les tonneaux de pomme de terre de l'huile et réservez-les* sur du papier absorbant.

11 Taillez la tranche de jambon de pays en 4 bandes à l'aide d'un petit couteau et faites-les frire dans la même huile à 150 °C pendant 2 min. Égouttez sur du papier absorbant. Pendant ce temps, mélangez le fromage blanc et la ciboulette puis assaisonnez avant de mettre dans une poche et réservez au frais.

12 Bœuf

Dans une cocotte en fonte sur feu vif, faites colorer rapidement les filets de bœuf avec la graisse de canard sur chaque face puis débarrassez-les sur une assiette.

13 Déglacez* la cocotte avec un petit verre d'eau, ajoutez le foin et enrobez-le de jus de déglçage à l'aide d'une cuillère en bois.

14 Préchauffez le four à 200°C (th. 7). Formez un nid avec le foin et déposez les pièces de bœuf au centre. Enfournez à 200°C (th. 7) et laissez cuire à couvert pour 3 à 5 min selon vos préférences de cuisson. Sortez les pièces de bœuf du four et laissez reposer à température ambiante.

15 Dressage et finitions

Préchauffez le four à 200°C (th. 7). Réchauffez les crapiauds et les échalotes au four à 200 °C (th. 7) pendant 2 min. Sortez les tartares des cercles, déposez-les sur les assiettes de dressage et déposez par-dessus les lamelles de pain, les cylindres de moelle et un point de sirop de vin au cassis. Assaisonnez.

16 Coupez les pièces de bœuf en tranches fines et saupoudrez de quelques cristaux de fleur de sel et de mignonette de poivre. Disposez harmonieusement sur les assiettes les crapiauds, le tartare, l'échalote et le tonneau de pomme de terre. Garnissez ce dernier de fromage blanc puis déposez une chips de jambon par-dessus. Ajoutez la pièce de bœuf coupée en deux. Servez avec le jus au foin en saucière.

Lexique

- Ciseler : Couper, à l'aide d'un couteau ou d'une paire de ciseaux, une herbe, un légume, un fruit ou une feuille en lanières ou en cubes plus ou moins fins. c'est aussi pratiquer des incisions, à la surface d'un poisson ou d'une viande, pour en faciliter la cuisson.
- Réduire (faire) : Cuire à découvert pour diminuer le volume d'un liquide de cuisson.
- Chinois : Passoire métallique en forme de cône au maillage encore plus fin pour un meilleur filtrage.
- Réserver : Mettre une préparation dans un récipient et le placer à température ambiante, au réfrigérateur ou au congélateur, pour une utilisation ultérieure.
- Détailler : Couper avec soin un légume, un fruit, une viande ou un poisson en tranches, en rondelles, en dés ou en bâtonnets réguliers, à l'aide d'un petit couteau d'office.
- Pocher : Faire cuire un aliment dans un liquide chaud ou former avec une poche à douille.
- Rouet à légumes : Appareil servant à couper les légumes en spaghettis ou en tagliatelles.

- Déglacer : Dissoudre dans un liquide (eau, vin, vinaigre) les sucs de cuisson caramélisés au fond d'un récipient.

RELIRE

Best Of Patrick Berton aux éditions Alain Ducasse

Best Of Patrick Bertron - Relais Bernard Loiseau

Paru le 5 octobre 2017 chez Ducasse Edition

Auteur : Patrick Bertron

Photographes : Aimery Chemin et Stéphane de Bourgies (couverture)

Disponible en librairie au prix de 14€ au format numérique au prix de 5,99€