



NOIX DE JOUES DE BŒUF CARAMÉLISÉES, pommes de terre douce et jus de cuisson à la bière brune

Ingrédients pour 10 personnes

- 4 pièces de noix de joues de bœuf à 400 gr
- 50 cl de bière brune
- 70 gr d'échalotes
- 70 gr de carottes
- 70 gr de blancs de poireaux
- 1 bouquet garni
- 1 litre de jus de veau
- 80 gr de beurre
- 10 cl huile d'arachide
- Sel, Poivre



Tailler les légumes en mirepoix.

Colorer les noix de joues de bœuf avec l'huile, dégraisser.

Ajouter le beurre et faire suer la mirepoix et le bouquet garni, déglacer à la bière, réduire de moitié.

Ajouter ensuite le jus de veau et mettre à cuire au four, ou sous-vide à basse température à 80°C pendant 12h, puis laisser refroidir. Filtrer le jus et faire réduire à nouveau jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Pommes de terre douces

- 500 gr de pommes de terre douces
- 80 gr de beurre
- 20 cl de lait
- Sel et poivre blanc

Éplucher les pommes de terre. Tailler 100 gr de brunoise et les blanchir, puis réserver.

Avec le reste, couper des gros cubes et les faire cuire avec le lait et mouiller à niveau avec de l'eau. Saler et poivrer.

Une fois cuit, passer le tout au blender et finir avec le beurre.

Farce pour les cylindres de noix de joues de bœuf

- 250 gr de parures des cubes de noix de joues de bœuf
- 20 gr d'échalotes
- 10 gr de persil plat
- 15 cl de jus de cuisson des joues
- 70 gr de beurre
- Sel, poivre

Tailler 45 tranches de noix de joue de bœuf à la trancheuse en 3 millimètres d'épaisseur. Les disposer sur un film alimentaire et réserver. Tailler 6 cubes de 2 cm sur 4 cm avec le reste des noix de joues, puis réserver les parures.

Dans une poêle anti-adhésive, faire suer les échalotes ciselées avec le beurre, ajouter les parures coupées finement.

Mouiller avec le jus de cuisson, ajouter le persil plat haché, saler et poivre et laisser compoter. Mettre dans une poche à douille et réserver.

Montage des cylindres

Étendre un film alimentaire, disposer dessus 10 tranches de noix de joues de bœuf.

Disposer de la farce au centre de façon homogène, puis enrouler le tout dans le film en serrant bien. Mettre une seconde épaisseur de film pour rendre le tout bien hermétique.

Réitérer l'opération avec le reste des tranches de noix de joues de bœuf et de la farce.

Cubes de noix de joues de bœuf

Faire un mélange de 100 gr environ de fruits secs avec des noix, des pistaches, des amandes et des noisettes.

Mettre les cubes de noix de joues de bœuf dans le mélange sur une face, puis les déposer sur une plaque beurrée et mettre au four à 175°C pendant 7 minutes.

Dressage

Dresser les ingrédients sur assiette chaude.

Déposer le cylindre de noix de joues de bœuf sur une cuillère de mirepoix, puis napper le jus de veau sur les côtés.

Disposer le cube de noix de joues de bœuf aux fruits secs à côté puis la mousseline de pommes de terre.

Servir bien chaud.



Chef Jacques BARNACHON
L'Étang du Moulin
5 chemin de l'Étang du Moulin
25210 Bonnétable