

Bœuf

Poireaux grillés, crisp de pommes de terre et pièce de boeuf



35 min 20 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

567

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

800 g **Rumsteck(s) de boeuf**

2 **Poireau**

1 **Pomme(s) de terre**

100 g **Beurre clarifié (ghee)**

2 c. à soupe **Huile d'arachide**

1 **Beurre**

1 **Thym**

3 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**

1 **Gousse(s) d'ail**

1 c. à soupe **Huile d'olive**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.5-6).
- 2 Éplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe. Avec la mandoline découper de très fines lamelles de pomme de terre.
- 3 Disposer les lamelles sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 4 Ne pas laver la pomme de terre afin de préserver l'amidon pour qu'elles collent les unes aux autres.
- 5 Disposer les chips les unes sur les autres et les badigeonner de beurre clarifié.
- 6 Pour préparer du beurre clarifié, mettre le beurre au micro-ondes puis le laisser reposer 10 minutes. Séparer le petit lait (couche blanche sur le dessus) pour ne garder que la matière grasse.
- 7 Saler, poivrer et ajouter un peu de fleur de thym. Recouvrir d'une seconde feuille de papier sulfurisé et disposer 1 fourchette sur chaque extrémité pour faire du poids.
- 8 Enfourner pendant 20 minutes.

Étape 2

Préparation des poireaux

- 1 Découper des tronçons d'environ 4 à 5 centimètres. N'utiliser que les parties blanches des poireaux.
- 2 Faire blanchir les poireaux dans de l'eau bouillante salée. Les laisser cuire environ 4 à 5 minutes. Réserver dans un bol.
- 3 Pour contrôler la cuisson, planter un couteau dans un tronçon, si la lame rentre facilement c'est cuit.

Étape 3

Cuisson du boeuf

- 1 Mettre une poêle sur le feu avec de l'huile.
- 2 Quand l'huile est chaude, ajouter la viande et la faire colorer. Baisser le feu dès que la viande est saisie et la retourner.
- 3 Au trois quart de la cuisson de la viande, faire revenir une gousse d'ail préalablement écrasée sous la paume de la main.
- 4 Ajouter le beurre, les poireaux et laisser colorer toujours sur feu moyen. Arroser le morceaux de viande avec le beurre.
- 5 Assaisonner la viande et les poireaux avec de la fleur sel et du poivre du moulin.
- 6 Arroser la viande et baisser le feu pour ne pas que le beurre brûle. Retourner la viande et les poireaux puis arroser le tout.
- 7 Débarrasser la viande et la réserver pour la laisser reposer un peu. Augmenter le feu et arroser les poireaux.
- 8 Une fois les poireaux bien colorés, les réserver sur une assiette.
- 9 Déglicer la poêle avec du vinaigre de Xérès. Retirer la poêle du feu et ajouter de l'huile d'olive. Laisser refroidir.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les chips du four. Retirer les fourchettes et le papier sulfurisé.
- 2 Découper l'un des poireaux dans la longueur. Disposer sur l'assiette de dressage les poireaux en hauteur et celui coupé en deux.
- 3 Disposer la pièce de bœuf et la faire chevaucher sur le tronçon de poireau coupé en deux. Ajouter la vinaigrette tiédie.
- 4 Ajouter la chips de pomme de terre, un peu de fleur de sel et du poivre du moulin. Servir aussitôt.