



A base de viande

Terrine de poireaux et queue de boeuf, chantilly de betterave



14h45 **30 min** **2h15** **12h** **365**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la terrine

3 kg **Queue(s) de boeuf**
1 **Poireau**
2 **Echalote(s)**
5 cl **Porto**
4 **Feuille de gélatine**
1 **Glaçon(s)**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour la chantilly

0.5 **Betterave(s) rouges(s) cuite(s)**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour le dressage

1 **Mesclun**

Étape 1

Préparation de la terrine

- 1 Couper les échalotes en deux à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Faire chauffer l'huile dans un sautoir, faire revenir la queue de bœuf avec les échalotes.
- 3 Déglacer avec du porto puis mouiller à hauteur avec de l'eau.
- 4 Couvrir et laisser cuire pendant 2 heures sur feu doux.
- 5 Couper la partie verte du poireau.
- 6 Préparer un saladier rempli d'eau froide et de glaçons.
- 7 Porter à ébullition une casserole d'eau puis pocher le blanc de poireau pendant 2 minutes.
- 8 Mettre le poireau dans le saladier d'eau glacée à l'aide d'une écumoire.
- 9 Cette opération permet de stopper la cuisson du poireau.
- 10 Chemiser une terrine avec des lanières de poireau, réserver au frais.

Étape 2

Montage de la terrine

- 1 Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau.
- 2 Une fois cuite, désosser la queue de bœuf à l'aide d'un couteau à désosser.
- 3 Faire réduire légèrement le jus de cuisson sur feu vif.
- 4 Essorer les feuilles de gélatine, les incorporer au jus de cuisson.
- 5 Mélanger les morceaux de queue de bœuf au jus de cuisson. Verser dans la terrine sur les poireaux.
- 6 Laisser prendre au frais pendant 12 heures.

Étape 3

Préparation de la chantilly

- 1 Laver et découper la betterave en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Mettre les dés de betterave et la crème dans le bol d'un robot, mixer.
- 3 Passer la préparation dans un chinois placé au-dessus d'un saladier. Puis verser la préparation dans le siphon. Ajouter des cartouches de gaz.
- 4 Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Étape 4

Dressage

- 1 Déposer une tranche de terrine sur une assiette.
- 2 Disposer un peu de salade sur le côté de l'assiette, déposer une noix de chantilly de betterave.
- 3 Décorer éventuellement avec un peu de vinaigre balsamique réduit et servir.