

Bœuf

Boeuf confit, tartare sur toast et purée d'artichauts



78h05 **1h30** **35 min** **76h** **618**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du boeuf

- 1 Couper les pointes du filet à l'aide d'un couteau de chef, les réserver pour le tartare.
- 2 Verser le gros sel, le sucre roux, le poivre concassé, l'huile d'olive, des clous de girofle, du laurier et du thym dans un saladier.
- 3 Ajouter le filet dans le saladier, le laisser mariner pendant 48 heures.
- 4 Rincer ensuite le filet sous l'eau. A l'aide d'un couteau de chef, le couper en tranches de 0,5 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur.
- 5 Badigeonner les tranches d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau puis les laisser reposer pendant 3 heures.
- 6 Couper le comté en fines tranches à l'aide d'une mandoline.
- 7 Disposer le filet dans une terrine en alternant avec des tranches de comté à hauteur de 5 cm.
- 8 Déposer une autre terrine sur la terrine, la laisser ainsi pendant 24 heures.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le boeuf confit

1 kg **Filet(s) de boeuf**
 250 g **Comté**
 3 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour la marinade à confire

1 kg **Gros sel**
 500 g **Sucre roux**
 50 g **Poivre Mignonette**
 50 cl **Huile d'olive**
 1 **Clou(s) de girofle**
 1 **Laurier**
 1 **Thym**

Ingrédients pour la purée d'artichauts

500 g **Artichaut**
 100 ml **Crème liquide (fleurette)**
 20 g **Farine**

Étape 2

Réalisation de la purée d'artichauts

- 1 Casser les queues des artichauts puis les effeuiller complètement.
- 2 Retirer les foins à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne et ne garder que les fonds d'artichaut.
- 3 Faire bouillir de l'eau dans une casserole à bords hauts. Dans un bol, mélanger la farine avec le jus de citron. Diluer avec un peu d'eau, puis verser ce mélange dans la casserole. Ajouter les fonds d'artichaut, les laisser cuire pendant 35 minutes.
- 4 Récupérer les fonds avec une écumoire, les débarrasser dans le bol d'un mixeur avec la crème liquide.
- 5 Assaisonner avec du sel et du poivre blanc, mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 6 Passer la purée dans un tamis placé au-dessus d'un saladier, racler le tamis à l'aide d'une corne. La purée sera ainsi plus onctueuse.
- 7 Réserver jusqu'au dressage.

Étape 3

Réalisation du tartare

- 1 Hacher les pointes de filet de bœuf à l'aide d'un couteau éminceur, débarrasser dans un saladier.
- 2 Eplucher l'échalote à l'aide d'un couteau d'office. L'émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur et l'ajouter au bœuf haché.
- 3 Emincer les cornichons, les câpres, le persil, le cerfeuil, l'estragon et la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur. Les débarrasser dans le saladier.
- 4 Ajouter les jaunes d'œuf, mélanger le tout à l'aide d'une fourchette.
- 5 Verser du tabasco, de la sauce worcestershire, du sel de céleri et du poivre dans la préparation.
- 6 Mélanger et réserver au réfrigérateur jusqu'au dressage.

Étape 4

Réalisation de la vinaigrette aux herbes

- 1 Ciseler finement l'aneth, le cerfeuil et la coriandre à l'aide d'un couteau éminceur, débarrasser dans un saladier.
- 2 Ajouter de l'huile d'olive et du jus de citron, mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Assaisonner avec du sel et du poivre puis réserver.

Étape 5

Dressage

- 1 Faire griller le pain de mie dans un toasteur, le découper en bâtonnets à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Démouler le bœuf confit. Le couper en tranches à l'aide d'un couteau de chef puis les dresser dans des

1 **Citron(s)**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Ingrédients pour le tartare

1 **Echalote(s)**

4 **Cornichon**

2 c. à soupe **Câpres**

2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**

5 tige(s) **Persil plat**

5 tige(s) **Cerfeuil**

5 tige(s) **Estragon**

5 tige(s) **Ciboulette**

1 **Tabasco**

1 **Sauce Worcestershire**

1 **Sel de céleri**

1 **Poivre**

Ingrédients pour la vinaigrette d'herbes

5 tige(s) **Aneth**

5 tige(s) **Cerfeuil**

5 tige(s) **Coriandre**

2 c. à soupe **Huile d'olive**

1 c. à soupe **Jus de citron**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

4 tranche(s) **Viande de boeuf séchée**

1 tranche(s) **Pain de mie**

1 **Fleur(s) alimentaire(s)**

1 **Aneth**

1 **Persil plat**

assiettes de service.

- 3** Dresser une quenelle de purée d'artichauts à côté du bœuf confit à l'aide de deux cuillères à soupe. Décorer avec du bœuf séché.
- 4** Déposer un emporte-pièce à côté de la quenelle de purée. Le garnir de tartare de bœuf, bien le presser à l'aide d'un poussoir puis démouler.
- 5** Décorer le tartare avec un bâtonnet de pain de mie, des fleurs de pensée, de l'aneth et du persil plat.
- 6** Déposer harmonieusement des touches de vinaigrette sur l'ensemble de l'assiette puis servir.