Loïc Montel

Bœuf

Boeuf wagyu, purée aux truffes et toast au foie gras

55 min	25 min	25 min	5 min	1029
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la purée de truffe

1. Mettre les pommes de terre dans une casserole. Verser de l'eau à hauteur, saler puis porter à ébullition.
2. Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans une pomme de terre. Si elle entre sans résistance, alors elles sont cuites.
3. Verser le lait et la crème dans une casserole. Mélanger à l'aide d'un fouet et faire chauffer.
4. Quand les pommes de terre sont cuites, les égoutter à l'aide d'une écumoire, les éplucher à l'aide d'un couteau d'office.
5. Déposer les pommes de terre dans un presse-purée posé sur un saladier, les presser.
6. Verser le mélange lait et crème chaud sur les pommes de terre écrasées en mélangeant à l'aide d'une fourchette.
7. Quand la purée est bien homogène, ajouter le beurre en morceaux et bien mélanger.
8. Laver la truffe. La brosser à l'aide d'une brosse à dents puis l'éplucher à l'aide d'un couteau d'office.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la purée aux truffes

- 500 g **Pomme(s) de terre**
- 100 ml **Lait demi-écrémé**
- 60 g **Beurre**
- 50 ml **Crème liquide (fleurette)**
- 1 **Truffe**
- 1 **Gros sel**

Ingrédients pour le boeuf Wagyu

- 800 g **Entrecôte(s) de boeuf**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 branche(s) **Thym**
- 10 g **Beurre**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour le toast au foie gras

- 240 g **Escalope(s) de foie gras de canard**

9. Hacher les parures à l'aide d'un couteau éminceur et les incorporer dans la purée.
10. Tailler la truffe en fines tranches à l'aide d'une mandoline et réserver.

Étape 2

Préparation du boeuf Wagyu et du foie gras

1. Griller les tranches de pain dans un toaster et réserver.
2. Faire chauffer un sautoir avec un peu de beurre et d'huile d'olive. Ajouter le thym et l'ail en chemise.
3. Faire chauffer une poêle anti-adhésive sans matière grasse puis y faire revenir les escalopes de foie gras quelques minutes à peine.
4. Faire cuire les entrecôtes de bœuf dans le sautoir bien chaud, laisser cuire pendant 2 minutes sur chaque face pour une cuisson saignante.
5. Arroser la viande avec la graisse de cuisson tout au long de la cuisson à l'aide d'une cuillère à soupe. Cette viande ne doit pas être trop cuite pour pouvoir révéler toute sa saveur.
6. Débarrasser les escalopes de foie gras sur les tranches de pain, saupoudrer de fleur de sel.
7. Débarrasser les entrecôtes sur des assiettes quand elles sont cuites, les laisser reposer pendant 2 à 4 minutes avant de les servir.

Étape 3

Dressage

1. Déposer les entrecôtes de bœuf sur des assiettes, dresser les toasts de foie gras en quinconce.
2. Débarrasser la purée dans des ramequins individuels, les dresser sur les assiettes. Décorer la purée avec les tranches de truffe réservées.
3. Décorer avec du cerfeuil, du shiso et de l'aneth au centre de l'assiette.
4. Saupoudrer la viande de fleur de sel, de ciboulette émincée et de poivre concassé. Servir aussitôt.

4 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
1 **Fleur de sel**

Ingrédients pour la salade d'herbes

1 **Aneth**
1 **Cerfeuil**
1 **Salade(s)**

Ingrédients pour le dressage

1 **Ciboulette**
1 **Fleur de sel**
1 **Poivre Mignonette**