Scotty Findlay

Bœuf

Curry de boeuf indonésien, salade d'ananas et pickles

7h	1h30	5h30	0	980
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à curry

1. Ôter les extrémités des bâtons de citronnelle puis les émincer à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Peler puis émincer le gingembre, réserver avec la citronnelle.
3. Plier les feuilles de combava en deux, couper les tiges. Emincer finement les feuilles, réserver avec la citronnelle et le gingembre.
4. Mettre le sucre de palme dans une casserole avec l'eau, laisser fondre sur feu doux.
5. Peler l'ail, l'écraser et réserver avec les autres ingrédients.
6. Sortir la casserole du feu une fois que le sucre s'est dissous et a pris la consistance d'un sirop.
7. Peler puis émincer le galanga. Réserver avec le reste.
8. Eplucher puis émincer les échalotes, les réserver.
9. Emincer finement le piment. Peler puis émincer la tige de curcuma. Réserver le tout avec les autres ingrédients.
10. Utiliser des gants pendant la découpe du piment pour

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient pour le boeuf et la garniture

600 g **Paleron de boeuf**
1 kg **Pomme(s) de terre nouvelle(s)**

Ingrédients pour le curry et le sambal

5 **Bâton de citronnelle**
30 g **Gingembre frais**
6 feuille(s) **Feuille(s) de combava**
8 **Gousse(s) d'ail**
20 g **Galanga(s)**
7 **Echalote(s)**
2 **Piment(s)**
20 g **Curcuma**
1 c. à soupe **Sucre de palme**
2 c. à soupe **Concentré de tomate**
2 c. à soupe **Pâte de crevettes**
1 c. à soupe **Nuoc mâm**

éviter d'avoir les mains qui piquent et pendant la découpe du curcuma pour éviter de les colorer.

11. Mettre tous les ingrédients réservés dans un blender puis ajouter le sirop de sucre de palme, le concentré de tomate, la pâte de crevette, le nuoc mam et le sambal. Mixer jusqu'à obtention d'une consistance de pâte.
12. Verser un peu de lait de coco et mixer à nouveau.
13. Séparer la pâte dans deux casseroles : une pour la viande, une autre pour le sambal (ou chutney).
14. Ajouter le reste du lait de coco dans l'une des casseroles, la mettre sur feu moyen et la faire réduire pendant 30 minutes à 1h.

Étape 2

Préparation des bouquets garnis

1. Répartir les bâtons de cannelle, l'anis étoilé, les clous de girofle et les graines de coriandre dans deux filtres à café ou dans des pochons en mousseline.
2. Emballer et fermer énergiquement à l'aide de ficelle de cuisine.
3. Mettre un des bouquets garnis dans la casserole sur le feu, mélanger. Placer le deuxième dans l'autre casserole de pâte.
4. Retirer l'excédent de graisse et les nerfs de la viande à l'aide du couteau de cuisine. Découper en gros morceaux.
5. Réserver le boeuf, bien nettoyer la planche à découper.

Étape 3

Préparation du sambal de tomates

1. Ajouter le concentré de tomates, le sambal en pot et le vinaigre de riz dans la casserole de pâte crue. Mélanger.
2. Faire chauffer le sambal sur feu moyen.
3. Ajouter les tomates concassées à la préparation, mélanger.
4. Porter le sambal à ébullition, laisser cuire pendant 15 à 20 minutes, en remuant de temps en temps.
5. Ajouter le bœuf dans le curry, laisser mijoter pendant 1h. Remuer de temps en temps.

Étape 4

Préparation de la salade d'ananas et de l'assaisonnement

1. Mettre le vinaigre de riz et le sucre de palme dans une casserole.
2. Tailler le gingembre grossièrement à l'aide d'un couteau de chef, l'ajouter dans la casserole.
3. Ajouter les feuilles de combava et les graines de coriandre. Tailler grossièrement la citronnelle. L'ajouter.
4. Peler les citrons vert et jaune, ajouter les écorces. Faire chauffer la casserole sur feu moyen.

Mélanger le curry, puis le sambal.

1 litre(s) **Lait de coco**

Ingrédients pour les bouquets garnis

2 **Bâton de cannelle**
2 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**
2 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
20 grain(s) **Graines de coriandre**

Ingrédients pour le sambal de tomate

3 c. à soupe **Sambal**
10 cl **Vinaigre de riz**
2 c. à soupe **Concentré de tomate**
250 g **Tomate(s) concassée(s)**

Ingrédients pour les pickles

10 cl **Vinaigre de riz**
1 c. à soupe **Sucre de palme**
10 g **Gingembre frais**
1 **Citron(s)**
1 **Citron(s) vert(s)**
1 **Bâton de citronnelle**
1 c. à café **Graines de coriandre**
2 feuille(s) **Feuille(s) de combava**
10 cl **Eau**

Ingrédients pour la salade

200 g **Ananas**
0.5 **Concombre**
1 **Carotte(s)**
1 **Poivron(s)**
1 **Echalote(s)**

Ingrédients pour les échalotes frites

2 **Echalote(s)**
1 c. à café **Gros sel**
35 cl **Huile de tournesol**

Ingrédients pour le dressage

4 **Feuille(s) de bananier**
4 tige(s) **Coriandre**

5

6 Porter l'assaisonnement à ébullition. Puis réduire la puissance du feu et laisser frémir.

7 Eplucher grossièrement le concombre à l'aide d'un économe, le découper en fins bâtonnets d'environ 2,5 cm de long.

8 Jeter la pulpe du concombre sinon elle absorbera trop de sauce.

9 Couper le poivron rouge de la même taille. Retirer les pépins ainsi que les nervures.

10 Ôter les extrémités des carottes. Peler et tailler en bâtonnets.

11 Répéter l'opération pour l'ananas.

12 Utiliser le centre ou le cœur de l'ananas. Cette partie, plus ferme, se tient mieux à la cuisson.

13 Ne pas oublier de remuer le curry et le sambal de temps en temps.

14 Emincer les échalotes finement en coupant des morceaux de taille égale.

15 Gagner du temps en coupant au même moment les échalotes destinées à la salade et celles qui seront frites.

16 Ajouter quelques échalotes dans la salade. Réserver le reste pour les faire frire.

17 Retirer l'assaisonnement du feu, le filtrer.

18 Préchauffer le four à 165°C (Th. 5/6).

19 Retirer le bœuf du feu après 1h de cuisson. Recouvrir de papier sulfurisé et d'aluminium.

20 Plier le papier sulfurisé en carrés deux fois, puis en triangle jusqu'à obtention d'un bout pointu. Mesurer le rayon de la casserole puis couper ce qui dépasse. Déplier pour obtenir un cercle et poser sur le curry de bœuf.

21 Il est important de toujours mettre du papier sulfurisé sur le curry avant de couvrir avec de l'aluminium. Cela protège le curry et l'empêche de former une pellicule pendant la cuisson.

22 Recouvrir d'une double couche d'aluminium et enfourner pendant 2 heures.

Étape 5

Préparation de la vinaigrette

1 Couper les citrons vert et jaune en deux. Presser puis verser le jus dans l'assaisonnement tiède.

2 Ajouter le jus des agrumes après la cuisson de la vinaigrette permet au jus de garder toute sa fraîcheur.

3 Verser sur l'ananas, le concombre, les poivrons, les carottes et les échalotes.

4 Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes à 2 heures.

5 Frotter les échalotes restantes avec du gros sel. Réserver dans un ramequin pendant 10 minutes.

6 Mettre les échalotes dans une passoire, les passer sous

l'eau froide pour enlever le sel. Les déposer sur du papier absorbant et les sécher.

7 Mettre de l'huile de tournesol dans une casserole, faire chauffer sur feu moyen.

8 Tester la température de l'huile en mettant un anneau d'échalote au milieu. Dès qu'il commence à bouger et que des bulles se forment, le retirer et ajouter le reste des échalotes.

9 Remuer constamment les échalotes à l'aide d'une fourchette. Si l'huile est trop chaude, baisser légèrement le feu.

10 Une fois que les échalotes commencent à colorer, remuer plus doucement pour éviter qu'elles ne se cassent.

11 Dès que les échalotes sont bien dorées, les égoutter. Leur cuisson va continuer en dehors de l'huile.

12 Retirer le bouquet garni du sambal. A l'aide d'une cuillère, le verser dans une assiette et garnir d'échalotes frites.

Étape 6

Préparation du curry

1 Retirer le curry du four après 2h de cuisson.

2 Ajouter les pommes de terre à la sauce.

3 Recouvrir avec le papier sulfurisé et l'aluminium déjà utilisé, enfourner de nouveau pendant 1h.

4 Retirer le curry du four. S'assurer que les pommes de terre sont cuites à cœur, puis transférer le contenu dans une poêle anti-adhésive.

5 Retirer puis jeter le bouquet garni.

6 Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

7 Emietter la viande dans la poêle à l'aide d'une cuillère en bois.

8 Mélanger le curry continuellement pendant la cuisson, en prenant soin de racler le fond de la poêle.

9 Faire cuire jusqu'à ce que le curry ait bien réduit et que le bœuf soit émietté. Puis retirer du feu.

10 Le curry peut se conserver pendant plusieurs jours.

Étape 7

Dressage

1 Passer la feuille de bananier sous l'eau froide. L'essuyer à l'aide de papier absorbant pour la faire briller et la disposer sur une assiette.

2 A l'aide d'une cuillère, mettre la salade d'ananas dans une vernie, la déposer sur la feuille de bananier.

3 Rincer la coriandre à l'eau froide, prélever quelques feuilles pour décorer la salade.

4 Mettre du sambal dans une seconde verrine à l'aide d'une cuillère, recouvrir d'échalotes frites. Déposer sur la feuille de bananier.

5 Servir le curry de bœuf directement sur la feuille et

décorer avec les feuilles de coriandre.