Sous vide rôti de bœuf mariné aux raisins secs

Auteur: Heiko Antoniewicz
Durée de préparation: 1 hour 12 minutes
Temps de cuisson: 18 hours

Ingredients

1 kg de viande de bœuf
4 feuilles de laurier
10 grains de poivre concassés
4 grains de piment
5 baies de genièvre légèrement écrasées
500 ml de vinaigre espagnol
1 brin de romarin

500 ml de fond de Tafelspitz
100 g de viande maigre, idéalement jarret
40 g de dés de légumes (carottes, céleri, poireau)
1 blancs d'œuf
1 goutte de sauce au soja

50 g de raisins secs blancs
50 ml de fond de vinaigre
1 CC de sucre muscovado
1 bouquet de ciboulette coupé en anneaux fins

Préparation

Conditionner la viande de bœuf sous vide avec tous les ingrédients et laisser macérer pendant 3 jours. Sortir la viande, la sécher en tamponnant et faire revenir doucement. Conditionner à nouveau sous vide avec les légumes tamisés et une partie du bouillon vinaigré. Faire cuire 18 heures à 62°C au bain sous vide, passer à l'eau glacée, couper aux dimensions et régénérer si nécessaire.

Ajouter la viande maigre grossièrement hachée et le blanc d'œuf au fond de Tafelspitz. Ajouter la sauce de soja et les dés de légumes. Ajouter une partie du bouillon vinaigré et clarifier comme d'habitude, passer et assaisonner pour obtenir un goût aigre et épicé.

Couper les raisins en petits dés, mouiller avec le bouillon vinaigré, laisser réduire légèrement (?) et saupoudrer avec du sucre muscovado. Ajouter la ciboulette avant de servir.

Couper le rôti mariné régénéré en belles tranches et présenter. Glacer avec le jus de veau. Arranger les raisins. Verser le bouillon chaud peu avant de servir.

Cette recette et cette photo ont été mises aimablement à notre disposition par Heiko Antoniewicz / Photographie Ralf Müller.