

Bavette grillée au Topinambour sous vide

Auteur: Matthias Bernwieser



Ingredients

1 kg de bavette d'ail
50 g de graisse de bœuf
Sel
Poivre long d'Assam (en grains)
12 topinambours
8 blocs de levure de boulanger
500 g d'huile de tournesol
1 l de crème fleurette
1 capsule de Nespresso Ristretto Grand Cru
200 g de fond de bœuf
100 ml de vin blanc
2 échalotes
50 g de graines de moutarde
1 tête d'ail
500 g de beurre
50 g de moutarde de Dijon
3 jaunes d'œuf
1 CS de Basic Textur

Préparation

Levure grillée :

Faire griller la levure à sec dans une casserole, puis faire frire dans 200 ml d'huile de tournesol.

Crème au café :

Porter le contenu de la capsule et la crème fleurette à ébullition et passer à travers un tamis. Faire réduire la crème jusqu'à ce qu'elle commence à caraméliser. Jeter l'excédent de matière grasse et monter jusqu'à la consistance souhaitée avec un peu d'eau et du Gel Espresso.

Graines de moutarde :

Faire cuire les graines de moutarde jusqu'à 8 fois dans l'eau bouillante afin d'éliminer leur amertume.

Emulsion de moutarde :

Faire réduire le vin blanc, mélanger avec les jaunes d'œuf, le sel, la moutarde de Dijon et le Basic Textur. Émulsionner avec 200 ml de beurre noir fumé. Verser ce mélange dans un siphon iSi, insérer une cartouche de gaz chantilly et mettre à température dans le bain *fusionchef* à 65°C.

Topinambours :

Conditionner les topinambours avec du sel dans un sachet sous vide et faire cuire dans le bain *fusionchef* à 80°C. Faire frire ensuite dans de l'huile de tournesol.

Jus de levure grillée :

Mélanger le fond de bœuf avec les échalotes, l'ail et le vin blanc et ajouter la levure grillée. Laisser reposer le jus pendant 5 minutes et passer au tamis. Monter jusqu'à la consistance souhaitée avec du Gel Espresso.

Bavette :

Mettre la bavette à température ambiante. Faire revenir rapidement à l'huile et au beurre dans une poêle avec du sel et le poivre long d'Assam. Laisser reposer la bavette pendant 15 minutes et terminer la cuisson sur le gril.

Graisse de bœuf mature:

Bavette grillée au Topinambour sous vide

Couper la graisse réfrigérée en tranches fines, la placer entre deux feuilles de papier de cuisson et l'aplatir. Au moment du service, en garnir les portions de viande.

Cette recette a été mise aimablement à notre disposition par Matthias Bernwieser (3e finaliste aux éliminatoires du concours JUNGE WILDE 2015 / Foto: ©ROLLING PIN).