

Bavette sous vide avec son riz vénéré

Auteur: Marlene Berger



Ingredients

1 kg de bavette
200 g de pain au levain
400 ml de crème fouettée
200 g de crème épaisse
250 g de beurre
700 g de riz vénéré
2 pincées d'encre de seiche
1 bouquet de radis
1,5 kg de betteraves rouges
100 ml de lait
10 g de texturant déshydraté pour soupes et sauces Basic Dry
30 g de Basic Texture
100 ml d'huile de colza
5 g de sel de réglisse salé
Eau
1 citron
Sel et sucre

Préparation

Commencer par couper la betterave et en extraire le jus. Faire réduire le jus dans une casserole à 1/7. Étaler les résidus de la centrifugeuse sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faire sécher au four à 80 °C - 90 °C. Débiter la bavette, assaisonner avec le réglisse salé et mettre sous vide. Faire mijoter à 53° C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 1 heure.

Cuire 500 g de riz vénéré dans une casserole d'eau. Chauffer le beurre, le laisser brunir et passer au chinois. Couper le pain au levain en dés et mixer au Thermomix pendant 5 minutes à 40 °C en ajoutant le lait, le texturant Basic Texture, le beurre et la crème par étape. Enfin, remplir le siphon, mettre deux cartouches, mélanger et réserver.

Faire chauffer 50 ml d'eau avec 60 g de sucre dans une casserole afin d'obtenir un sirop visqueux. Ajouter la betterave séchée et faire griller (comme des amandes grillées).

Laisser caraméliser le reste du riz dans une casserole avec de l'huile. Verser dans une passoire couverte de papier essuie-tout et mixer pour obtenir une fine poudre.

Égoutter le riz cuit et le mettre dans une nouvelle casserole. Ajouter la crème et l'encre de seiche et assaisonner avec le sel, le sucre et les zestes de citron.

Épaissir la réduction de betterave avec un peu de Basic Dry.

Faire griller la viande. Pendant ce temps, couper les radis en fines tranches et assaisonner avec du sel, du sucre et du jus de citron et badigeonner de réduction de betterave.

Dessiner un sabot sur l'assiette avec la réduction de betterave et au-dessus, former une barbe avec le risotto. Poser la viande et disposer les tranches de radis à la manière d'écaillés. Injecter l'espuma dans poudre de riz et le rouler avec précaution dans la poudre. Répartir trois "pierres" d'espuma sur l'assiette. Garnir avec un peu de verdure des radis. Enfin, répartir les chips de betterave.

Bavette sous vide avec son riz vénéré

Cette recette, issue de la première sélection « JUNGE WILDE 2018 », nous été
aimablement communiquée par Marlene Berger.

Photo : ©ROLLING PIN